

## Menus du 6 juin au 7 juillet 2022

Frais (F)  Repas végétarien 

 Cuisinier du Poitou

LUNDI 6 JUIN	MARDI 7 JUIN	JEUDI 9 JUIN	VENDREDI 10 JUIN
<b>LUNDI DE PENTECOTE</b>	LENTILLES RAVIGOTTE	SALADE AU GOUDA ET TOMATES	SALAMI
	ROTI DE PORC	TAJINE DE BŒUF	POISSON DU MARCHÉ SAUCE ROCHELAISE
	PUREE DE CELERI / PDT	SEMOULE/ LÉGUMES TAJINE	EPINARDS CREME
	FROMAGE BLANC LOCAL AROMATISSE	MUNSTER	FROMAGE OU YAOURT
	COMPOTE	FRUIT DE SAISON	CLAFOUTIS AUX FRUITS

LUNDI 27 JUIN	MARDI 28 JUIN	JEUDI 30 JUIN	VENDREDI 1 JUILLET
CELERI REMOULADE	MELON	TOMATE MOZZARELLA BASILIC	OEUF MIMOSA
SAUTE DE DINDE A L'ORIGAN	GRILLADES DE PORC CAMEL	<b>PIZZA MARGUERITE</b>	POISSON DU MARCHÉ SAUCE CHORIZO
PATES COMPLETES AU BEURRE	CAROTTES GLACEES	SALADE VERTE	RIZ CREOLE
PETITS SUISSSES	CHEVRE LOCAL	YAOURT LOCAL	FROMAGE OU YAOURT
FRUIT DE SAISON	MILKSHAKE	CREPE AU CHOCOLAT	FRUIT DE SAISON



LUNDI 13 JUIN	MARDI 14 JUIN	JEUDI 16 JUIN	VENDREDI 17 JUIN
MOUSSE DE FOIE ET TOAST	CAROTTES RÂPÉE VINAIGRETTE	SALADE GARNIE (œufs, des de fromage, noix)	HARICOTS PLATS ÉCHALOTES
POULET A L ESTRAGON	SAUCISSES GRILLEES	<b>TOMATES FARCIES VG</b>	POISSON DU MARCHÉ SAUCE SAFRANÉE
COURGETTES POELE	MOGETTES / SALADE	SEMOULE	POMMES A L'ANGLAISE
PETITS SUISSSES AROMATISES	CHEVRE LOCAL	CAMEMBERT	FROMAGE OU YAOURT
FRUIT DE SAISON	BANANE AU COULIS DE CHOCOLAT	FLAN VANILLE	SMOOTHIE

LUNDI 4 JUILLET	MARDI 5 JUILLET	JEUDI 7 JUILLET	VENDREDI 8 JUILLET
PETITS RADIS ROSES	CONCOMBRE VINAIGRETTE	<b>MENU DU CHEF</b>	<b>BONNES VACANCES</b>
<b>QUICHE TOMATE MOZZARELLA</b>	ESCALOPE DE POULET DORÉ AU CITRON		
SALADE GARNIE DE LÉGUMES ET NOIX	Frites		
EMMENTAL	CHANTENEIGE		
FRUIT DE SAISON	RIZ AU LAIT		

LUNDI 20 JUIN	MARDI 21 JUIN	JEUDI 23 JUIN	VENDREDI 24 JUIN
PATE & CORNICHONS/ TOASTS	BETTERAVES	COURGETTES FETA	CAKE BASQUE
SAUTÉ DE DINDE	LASAGNES	<b>OMELETTE AU FROMAGE</b>	POISSON DU MARCHÉ SAUCE CHAMPIGNONS
GRATIN DE BROCOLI	SALADE	POMMES RISSOLEES/ SALADE	EPINARD A LA CREME
YAOURT LOCAL AROMATISE	GOUDA	BRIE	FROMAGE OU YAOURT
FRUITS DE SAISON	GLACE	MOUSSE AU CHOCOLAT	COMPOTE

**Tous les plats sont bio et cuisinés sur place.**

**Les produits frais et locaux sont favorisés.**

 **PRODUIT LOCAL** 

Menus constitués en partenariat entre le maraîcher communal, le chef de cuisine et la diététicienne

Menus susceptibles de variation sous réserve d'approvisionnement