

- MENU DE JUIN 2017 -

LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
		<i>1 juin 2017</i>	<i>2 juin 2017</i>
		Pâté	Concombres
		Rôti de porc et purée de PDT	Filet de julienne et épinards à la crème
		Fromage	Yaourt bio
		Fruits	
<i>5 juin 2017</i>	<i>6 juin 2017</i>	<i>8 juin 2017</i>	<i>9 juin 2017</i>
	Salade verte	Melon	Rillette de thon
FERIE	Cuisse de poulet aux olives vertes	Omelette et ratatouille	Brandade de morue
	Boulgour	Fromage	Salade verte
	Fraise	Nectarine	Fromage blanc bio
<i>12 juin 2017</i>	<i>13 juin 2017</i>	<i>15 juin 2017</i>	<i>16 juin 2017</i>
Carottes râpées	Radis beurre	Melon	Friand
Boulettes d'agneau et ebley	Rôti de dindonneau	Steacks hâchés de veau et frites	Poisson frais et jardinière de légumes
Fromage	Tomates provençales	Fromage	Petits suisses
Abricot	Glace	Compote	Bananes
<i>19 juin 2017</i>	<i>20-juin-17</i>	22-juin-17	23-juin-17
Betteraves rouges	Melon	Salade piémontaise	Saucisson sec
Sauté porc - échalottes et carottes vichy	Tomates farcies et riz	Rôti de bœuf et haricots verts	Poisson pâné et quinoa
Fromage	Yaourt bio	Fromage	Fromage
Pâtisserie	Fraise	Fruits	Nectarine

En raison des livraisons les menus peuvent-être modifiés

Viande provenant des régions Charente-Poitou ou Limousin

Melons, Fraises, courgettes : production locale - Fabrication artisanale