

Menu du 8 au 19 juin

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
8 juin St Médard	9 juin Ste Diane	10 juin St Landry	 11 juin St Barnabé	12 juin St Guy
				Feuilleté au fromage
Aiguillettes de poulet sauce au thym <i>Origines: _____</i> Pommes de terre rôties / <u>Courgettes</u> 	Couscous royal <i>Origines: _____</i>		Omelette au fromage ketchup  <u>Frites</u> / Poêlée de légumes d'été	Filet de merlu  sauce oseille <u>Riz</u>  / Tomates gratinées et haricots beurre
St Môret	Buchette de chèvre		Rondelé nature	
Fruit	Tarte aux pommes		Glace	Fruit
15 juin Ste Germaine	16 juin St J.-Fr. Régis	17 juin St Hervé	18 juin Ste Léonce	19 juin St Romuald
	Melon charentais			
“Pavé” de veau à l'ancienne <i>Origines : _____</i> <u>Blé à la tomate</u> / Haricots verts  à l'ail	Aiguillettes de poulet crousty sauce barbecue <i>Origines : _____</i> <u>Coquillettes</u>  / Tomate provençale		Saucisse de volaille ketchup <i>Origines : _____</i> <u>Frites</u> / <u>Carottes braisées</u>	Pané de poisson  blanc sauce vésuvio <u>PDT cubes à l'ail</u> / Ratatouille
Kiri	Yaourt à boire		Vache qui rit	Gouda
Fruit			Fruit	Glace

La cuisine se réserve la possibilité de modifier le menu en fonction de l'approvisionnement.

ACCOMPAGNEMENT : accompagnement conseillé



Produit issu de l'agriculture biologique



Appellation d'Origine Protégée



Produit issu d'exploitation engagée pour l'environnement (CEZ, HVE)



Produit issu de pêcheries durables



Menu végétarien