

MENU DE JUIN / JUILLET

	DU 2 JUIN AU 6 JUIN	DU 9 JUIN AU 13 JUIN	DU 16 JUIN AU 20 JUIN	DU 23 JUIN AU 27 JUIN	DU 30 JUIN AU 4 JUILLET
LUNDI	Melon Omelette Ratatouille Yaourt aux fruits	FERIE	Salade de pâtes Gratin de chou-fleur à la mozzarella Compote + gâteau	Céleri rémoulade Couscous végétarien Grimolle	Salade de riz Gratin de courgettes Compote
MARDI	Concombre Saucisse Purée Fruit	Carottes râpées Grillade de porc Haricots blancs à la bretonne Fromage et fruit	Maquereau Jambon blanc Coquillettes Glace	Tomates mozzarella Rôti de porc Lentilles Fruit	Haricots verts Pâtes carbonara Yaourt
JEUDI	Pâté / cornichons Sauté de dinde au curry Riz Compote	Melon Spaghettis bolognaises Crème dessert	Concombre Saucisses Purée Fruit	Melon Escalope de poulet au citron P. de terre Crème dessert	Radis / beurre Saucisses Petits pois Fromage blanc
 VENDREDI	Tomates / œuf dur Blanquette de poisson Tagliatelles Fromage blanc	Riz / haricots rouges Poissons panés Petits pois Yaourt	Taboulé Poisson aux petits légumes Yaourt	Betteraves Poisson pané Coquillettes Fruit	Saucisson / beurre Croquette de poisson Ratatouille Crème dessert

Sous réserve de la disponibilité des produits

- La ferme des ouches – producteur de pâtes bio (St Saviol)
 - Boucherie POUSET
- Mr Lemerrier, maraicher bio à Périssac
 - Sarl Gargouil à Charroux