



LUNDI 8 JUIN	MARDI 9 JUIN	MERCREDI 10 JUIN	JEUDI 11 JUIN	VENDREDI 12 JUIN
TOMPATES BIO VINAIGRETTE  CHIPOLATAS LENTILLES BRIE FRUIT DE SAISON	MELON SAUTÉ DE POULET LOCAL À LA SAUCE TOMATE  CAROTTES LOCALES VICHY  BUCHE MI CHEVRE GÂTEAU AU YAOURT LOCAL	 CONCOMBRE BIO VINAIGRETTE GALETTE VEGETALE SAUCE INDIENNE  SALADE VERTE BIO TOMME  PÂTISSERIE DU CHEF	SAUCISSON A L'AIL  PIZZA REINE  SALADE VERTE BIO FRUIT DE SAISON	SALADE DE BROCOLI BIO CALAMAR A LA ROMAINE SAUCE PROVENÇALE  FRITES CAMEMBERT CREME DESSERT CHOCOLAT
LUNDI 15 JUIN	MARDI 16 JUIN	MERCREDI 17 JUIN	JEUDI 18 JUIN	VENDREDI 19 JUIN
SALADE DE RIZ AOP HAUT DE CUISSE DE POULET AUX HERBES  PETITS POIS BIO ST PAULIN FRUIT DE SAISON	 CONCOMBRE BIO VINAIGRETTE FALAFELS A LA SAUCE TOMATE POMMES DE TERRE LOCALES SAUTÉES  BRIE  CREME DESSERT VANILLE	CAROTTES LOCALES VINAIGRETTE  NUGGETS DE POISSON  EPINARD BIO A LA CREME SUISSES BIO PÂTISSERIE DU CHEF	 CAROTTES LOCALES RAPEES POISSON MSC SAUCE DU CHEF COURGETTES BIO BRAISEES BUCHE MI CHEVRE  QUATRE QUART DU CHEF	SALADE DE TOMATES BIO FILET DE POISSON MSC SAUCE ANETH  GNOCCHIS  CAMEMBERT ABRICOT ROTI AU MIEL
LUNDI 22 JUIN	MARDI 23 JUIN	MERCREDI 24 JUIN	JEUDI 25 JUIN	VENDREDI 26 JUIN
 PASTEQUE BOLOGNESE VEGE  TOERIS BIO  FROMAGE BLANC LOCAL GALCE	 MELON HAMBURGER FRITES  FRAISES CHANTILLY REPAS DES DELEGUEES	SALADE DE RIZ AOP AU SURIMI MOUSSAKA  SALADE VERTE BIO BUCHE MI CHEVRE  FRUIT DE SAISON	PÂTÉ DE CAMPAGNE ET CORNICHONS BOULETTES AU BOEUF SAUCE NAPOLITAINE HARICOTS VERTS BIO   EDAM FRUIT DE SAISON	BETTERAVES BIO VINAIGRETTE  POISSON MSC SAUCE ANETH RATATOUILLE (legumes bio)  FROMAGE BLANC LOCAL ROULÉ CONFITURE À LA FRAISE
			REPAS DE VACANCES	REPAS ANTI GASPI
LUNDI 29 JUIN	MARDI 30 JUIN	MERCREDI 1 JUILLET	JEUDI 2 JUILLET	VENDREDI 3 JUILLET
SALADE DE PATES BIO AU THON ROTI DE PORC BIO SAUCE BBQ BROCOLI BIO MIMOLETTE  PASTEQUE	 CAROTTES LOCALES RAPEES AU CITRON BURRITOS DE LEGUMES BIO  SALADE VERTE BIO  GOUDA GLACE	TOMATES BIO VINAIGRETTE BEIGNETS DE POISSON PATES BIO   FROMAGE BLANC LOCAL CONFITURE	MELON / PASTEQUE SAUCISSES A LA PLANCHA  FRITES  GLACE ET POPCORN	

Les producteurs locaux : Pain - boulangerie de Biard (86) / Pommes de terre et carottes - Rathier (Journey 86) / Laitages BIO - GAEC Le Pré Joly (St Gervais Les Trois Clochers) / Chatelleraut 86) / Fromages - Petit Signe (Cevillé St Sauveur 86) / Charcuteries - Farci Poitevin (Sommières du Clain 86) Viandes BIO - Pré Vert (Coulounieix Chamiers 24) / Oeufs BIO - EARL OBP (Chauvigny 86). Les fournisseurs de produits locaux : Fruits et légumes BIO - Boissonot (Poitiers 86) / Viandes labellisées - Bondy (Chatelleraut 86).