






























MENU DE JUIN 2023

Lundi 05 Juin 2023	Mardi 06 Juin 2023	Jeudi 08 juin 2023	Vendredi 09 juin 2023
 <p>Carottes râpées Saucisse de Veau  Lentilles vertes  Fromage blanc </p>	<p>Pique-Nique </p>	<p>Betteraves Poisson pané Petit pois  Crème dessert</p>	<p>Macédoine Raviolis Salade Glace </p>
Lundi 12 juin 2023	Mardi 13 juin 2023	Jeudi 15 juin 2023	Vendredi 16 juin 2023
<p>Taboulé Cordon Bleu Haricots verts  Compote + galette de Beurlay</p>	<p>Melon  Sauté de veau + frites  Salade Fraises au sucre </p>	<p>Tomates Mozarella  Omelette au fromage Salade  <i>Menu Vegetarien</i> Pomme <i>Menu Vegetarien</i></p>	<p>Céleri Rémoulade  Poisson frais Ratatouille Ile Flottante</p>
Lundi 19 juin 2023	Mardi 20 juin 2023	Jeudi 22 juin 2023	Vendredi 23 juin 2023
<p>Concombre Tomates farcies  Riz Crème dessert</p>	<p>Coleslaw Rôti de Porc Bio  Poêlée de courgettes Crème brûlée pistache</p>	<p>Feilleté au fromage Calamar à la romaine sauce tomate Salade Abricots </p>	<p> Pâtes à la carbonara Salade Mousse framboise</p>
Lundi 26 juin 2023	Mardi 27 juin 2023	Jeudi 29 juin 2023	Vendredi 30 juin 2023
<p>Salade de choux rouge  Navarin d'Agneau Boulogour  Salade de fruits</p>	<p> Moules + frites  Salade Glace</p>	<p>Melon  Emincé de Bœuf Local Salade Tourteau fromagé</p>	<p>Cervelle de canut + croûtons Feilleté aux légumes <i>Menu Vegetarien</i> Salade Fraises + chantilly maison</p>
Lundi 03 juillet 2023	Mardi 04 juillet 2023	Jeudi 06 juillet 2023	Vendredi 07 juillet 2023
<p>Salade de pâtes Poulet Basquaise Salade Barre Bretonne</p>	<p>Tomates feta olives Epinards à la crème <i>Menu Vegetarien</i> Blé tendre Yaourt </p>	<p>Concombre Poisson pané + Riz Salade Pastèque </p>	<p> Pique-Nique de fin d'année  </p>

Cuisiné Maison
Salade à chaque repas

 Légumes et fruits frais
Viande d'origine Française

Nota: Certains menus peuvent être modifiés en fonction des approvisionnements

Nos producteurs locaux :

- 1- Légumes Godin et Marchesseau Trizay 1km
- 2- Viande de Bœuf : Gaec Chagneau St Just Luzac 16km
- 3- Yaourt Local La Vache charentaise Gaec Brochet Puaud à Réorte 25km
- 4- Maison Pézaud Angoulême (Approvisionnement la Cotinière) 84km

- 5- Lentilles ferme de bellevue -Tonnay Boutonne 16km
- 6- Kiwi Saint Romain de Benet 26km
- 7- Earl de la Cussenerie Saint -Porchaire 10km
- 8- Viande de Porc et Veau la ferme des coutures Thairé d'Aunis 23km

*Conformément à la loi Egalim menu végétarien