






Menu du 01/06/2026 au 14/06/2026 PLAT A ou B au choix

CHOIX	JOUR	Entrée	Plat Menu A	Plat Menu B	Fromage	Dessert
	Lundi 01 juin	MELON CHARENTAIS	FILET DE POULET AUX CHAMPIGNONS RIZ NATURE	FLAN LORRAIN COEUR DE FRISEE	YAOURT BULGY	COMPOTE DE FRUITS
	Mardi 02 juin	SALADE DE LENTILLES Maison Chauveau RADIS TOMATES	BOUDIN BLANC A L'ANCIENNE PATES FUSILLON "Ferme d'Ecuillon"	PAUPIETTE DE VEAU SAUCE CHAMPIGNONS DUO DE SALSIFIS ET CAROTTES	CAMEMBERT (PORTION)	BAVAROIS AUX FRAMBOISES
	Mercredi 03 juin	CONCOMBRES VINAIGRETTE	EMINCE DE VOLAILLE A LA VENITIENNE HARICOTS BEURRE PERSILLES	COLIN A LA BOULANGERE	FROMAGE BLANC	PASTEQUE (SELON ARRIVAGE ET MATURITE)
	Jeudi 04 juin	PATE DE CAMPAGNE AU VIN DE TOURAINE	SAUCISSE AUX OIGNONS ET HERBES PUREE DE COURGETTES	TORTELLINI SAUCE AU BLEU	RONDELE BLEU (PORTION)	CREME DESSERT CAFE "Fromagerie Maurice"
	Vendredi 05 juin	SALADE DE HARICOTS VERTS	FILET DE POISSON SAUCE CRUSTACES RIZ AUX PETITS LEGUMES	LASAGNES BOLOGNAISE	FOURME D'AMBERT (A LA COUPE)	NECTARINE ou PECHE (SELON ARRIVAGE ET MATURITE)
	Samedi 06 juin	RILLETTE DE POISSON	MERGUEZ/CHIPOLATA SALADE DE PATES Coquillettes, concombre, tomate	SOT L'Y LAISSE DE DINDE AU CURRY TOMATE PROVENCALE	TARTARE NATURE (PORTION)	CREME DESSERT PRALINE
	Dimanche 07 juin	BETTERAVES ROUGES VINAIGRETTE	ECHINE DE PORC AUX HERBES FLAGEOLETS	QUICHE AU THON ET TOMATES COEUR DE FRISEE	TOME DE MONTAGNE (A LA COUPE)	TROPEZIENNE
	Lundi 08 juin	SALADE DU PECHEUR Riz, fruits de mer, concombre, poivron	CHILI CON CARNE	BOUDIN NOIR A L'ANCIENNE PUREE DE CELERI	BOURSIN (PORTION)	RIZ AU LAIT CHOCOLAT "Fromagerie Maurice"
	Mardi 09 juin	DEMI PAMPLEMOUSSE	RAGOUT DE GESIERS AUX PDT Ferme du Colombier	FEUILLETE DE POISSON A L'OSEILLE SALADE GOURMANDE Frisée, mache, chiogga	YAOURT NATURE NOVA	FAR BRETON
	Mercredi 10 juin	CELERI REMOULADE	SAUTE DE PORC AU CURRY PETITS POIS	JAMBON DE POULET AUX HERBES FERME LUTEAU EPINARDS A LA CREME	CAMEMBERT (PORTION)	LIEGEOIS CAFE
	Jeudi 11 juin	SALADE DE TORTIS AU THON MAYONNAISE	HACHIS PARMENTIER BOEUF AUX COURGETTES	HAUT DE CUISSE POULET SAUCE OLIVES HARICOTS VERTS PERSILLES	BLEU (A LA COUPE)	CERISES "Union Primeurs"
	Vendredi 12 juin	PATE DE FOIE	MOULES MARINIÈRES A LA CREME MINI PENNE AU BEURRE	TORTILLA (PDT , Oeufs, Oignons) MACHE	PETIT SUISSE	YAOURT FERMIER AU CITRON "Fromagerie Maurice"
	Samedi 13 juin	CHOU BLANC	POITRINE DE VEAU FARCIE RIZ PILAF	FILET MEUNIÈRE DE HOKI MELANGE DE PETITS LEGUMES MAYONNAISE	FROMAGE FOUETTE MME LOIK	BANANE (Selon arrivage et maturité)
	Dimanche 14 juin	MELON CHARENTAIS	POULET FROID "La Belvinière" SALADE DE LENTILLES "Maison Chauveau"	TAJINE DE POISSON AUX LEGUMES	MIMOLETTE (A LA COUPE)	TARTE AUX POMMES

Menu du 15/06/2026 au 28/06/2026 PLAT A ou B au choix

CHOIX	JOUR	Entrée	Plat Menu A	Plat Menu B	Fromage	Déssert
	Lundi 15 juin	TERRINE DE CAMPAGNE A LA PROVENCALE	FILET DE POULET AUX CHAMPIGNONS RIZ NATURE	FLAN LORRAIN COEUR DE FRISEE	YAOURT BULGY	NECTARINE ou PECHE (SELON ARRIVAGE ET MATURETE)
	Mardi 16 juin	COLESLAW (Chou blanc, Carottes, Raisins)	TORTIS A LA BOLOGNAISE	COURGETTE FARCIE AU COULIS DE TOMATES	TARTARE FINES HERBES (PORTION)	MOUSSE AU CHOCOLAT
	Mercredi 17 juin	SALADE DE TOMATES ET CIBOULETTE	SAUCISSE DE TOULOUSE A L'ANCIENNE HARICOTS LINGOTS	FILET DE POISSON AU BEURRE BLANC RIZ NATURE	COULOMMIERS (A LA COUPE)	YAOURT FERMIER COCO "Fromagerie Maurice"
	Jeudi 18 juin	SALADE DE POMMES DE TERRE ECHALOTE	FILET MIGNON SAUCE AU POIVRE PRINTANIERE DE LEGUMES	FLAN DE THON A LA TOMATE SALADE GOURMANDE Frisée, mache, chiogga	SAINT MORET (PORTION)	ARLEQUIN DE FRUITS BIO
	Vendredi 19 juin	MORTADELLE	BRANDADE DE POISSONS	ANDOUILLETTE SAUCE OIGNONS POELEE CAMPAGNARDE	CAMEMBERT (PORTION)	MELON JAUNE
	Samedi 20 juin	POIREAUX VINAIGRETTE	ECHINE DE PORC SAUCE CREME PERSILLEE RIZ ET RATATOUILLE	SALADE DAUPHINOISE (PDT, oignons, saucisses)	FROMAGE BLANC	CREME DESSERT VANILLE
	Dimanche 21 juin	BETTERAVES ROUGES VINAIGRETTE	POULET Ferme Luteau SAUCE CHASSEUR SPAGHETTIS AU BEURRE	GRATIN DE COURGETTES AUX LARDONS	FOURME D'AMBERT (A LA COUPE)	FLAN CHOCOLAT
	Lundi 22 juin	SALADE DE PERLES DE PATES, Tomate, concombre	ESCALOPE DE DINDE A LA MOUTARDE POMMES VAPEUR "Ferme du Colombier"	FILET MEUNIERE DE COLIN BRUNOISE DU SOLEIL	CAMEMBERT (PORTION)	FROMAGE BLANC SUR LIT DE FRUITS "Fromagerie Maurice"
	Mardi 23 juin	PATE DE CAMPAGNE AUX GIROLLES	RISOTTO CREMEUX AUX LEGUMES ET CREVETTES	MERGUEZ DE POULET (Ferme Luteau) PUREE DE POMMES DE TERRE Ferme du Colombier	CHEVRE (A LA COUPE)	TARTE AUX QUETSCHES
	Mercredi 24 juin	SALADE ARLEQUIN tomate concombre olive	PATES "Ferme d'Ecuilon" AU JAMBON ET CREME	FILET DE POISSON POCHE AU CITRON LENTILLES "Maison Chauveau"	YAOURT NATURE NOVA	PASTEQUE (SELON ARRIVAGE ET MATURETE)
	Jeudi 25 juin	SALAMI	ROSBIF PDT GRENAILLE	TOMATE FARCIE ET RIZ	TARTARE NOIX (PORTION)	POMME (Selon arrivage et maturité)
	Vendredi 26 juin	MELON CHARENTAIS	FRICASSEE MOULES A LA PROVENCALE ET PDT	TRIPES A LA MODE DE CAEN CAROTTES VICHY	PETIT SUISSE	ARLEQUIN DE FRUITS BIO
	Samedi 27 juin	MORTADELLE DE VOLAILLE PISTACHE	SALADE NICOISE Oeuf, thon, tomate, poivron, HV	FEUILLETE AU CHEVRE COEUR DE FRISEE	GOUDA (PORTION)	ABRICOTS (Selon arrivage et maturité)
	Dimanche 28 juin	SALADE DE TOMATES ET CIBOULETTE	RABLE DE LAPIN AU VIN BLANC TORTIS AU BEURRE	OMELETTE EMMENTAL ET LARDONS CŒUR DE SCAROLE	BRIE (A LA COUPE)	ENTREMET PRALINE

Menu du 29/06/2026 au 05/07/2026 PLAT A ou B au choix

CHOIX	JOUR	Entrée	Plat Menu A	Plat Menu B	Fromage	Dessert
	Lundi 29 Juin	 Rilette au chinon	 Chilli con carne	 Saucisse au chou - Purée de celeri	Yaourt BULGY	Demi pamplemousse dessert
	Mardi 30 juin	CAROTTES RAPEES VINAIGRETTE	 ROTI DE DINDE FROID SALADE DE PATES Coquillettes, concombre, tomate	RISOTTO DE VOLAILLES AUX CHAMPIGNONS	CAMEMBERT (PORTION)	GATEAU BASQUE
	Mercredi 01 juillet	CHOU FLEUR VINAIGRETTE	 MOUSSAKA AU BOEUF	FILET MEUNIERE DE COLIN LENTILLES "Maison Chauveau"	FROMAGE BLANC	POIRE SELON MATURITE
	Jeudi 02 juillet	 TERRINE DE CAMPAGNE AU MONTLOUIS	 HAUT DE CUISSE POULET SAUCE AU JUS COURGETTES PERSILLEES	QUICHE AU POISSON, EPINARDS ET  OSEILLE MACHE	RONDELE BLEU (PORTION)	PECHE ou Nectarine (SELON ARRIVAGE ET MATURITE)
	Vendredi 03 juillet	MELON CHARENTAIS	FILET DE POISSON SAUCE HOLLANDAISE EPINARDS A LA CREME	 TORTIS A LA CARBONARA	FOURME D'AMBERT (A LA COUPE)	POMME (Selon arrivage et maturité)
	Samedi 04 juillet	 AUCISSON A L' AIL	 COUSCOUS et ses legumes SEMOULE	 OMELETTE ET SA PIPERADE	TARTARE NATURE (PORTION)	PASTIQUE (SELON ARRIVAGE ET MATURITE)
	Dimanche 05 juillet	SALADE DE TOMATES ET CIBOULETTE	 POULET La Belviniere SAUCE NORMANDE MINI FARFALLE AU BEURRE	CROQUE MONSIEUR TOMATE PROVENCALE	TOME DE MONTAGNE (A LA COUPE)	FLAN NATURE