

 bio et local
 local
 bio

Menus du mois de juin 2025

	semaine du 16 au 20	semaine du 23 au 27
 Lundi	Tomates mozzarella Dahl aux courgettes et fenouil  Comté Liégeois au chocolat	Feuilleté au fromage S Blanquette de légumes d'été Macaronis  Gouda Fruit de saison
 Mardi	Carottes râpées  Escalope de porc sauce moutarde S+F Riz Clafo utis de cerises 	Melon Filet de poulet sauce curry S+F Semoule de légumes Biscuit marbré
 Jeudi		Betteraves rouges crues Hamburger S Frites Salade de fruits frais
 Vendredi	Œuf dur mimosa  Dos de colin sauce tartare S+F Petits pois C et pommes de terre Fruit de saison	Concombres  Filet de limande meunière S Courgettes et Ebly gratinés Fromage blanc
F = Frais C = Conserve S = Surgelé D = Déshydraté <i>Viande de bœuf d'origine française</i>   = <i>Fait maison</i>		

VIANDES: SCA LE PRE VERT + **VIANDES DU PERIGORD** + PRO A PRO

FROMAGE BLANC ET LAIT DE VACHE: GAEC BOSLOUBET CHANTEGROS + FERME BELARDIA

FRUITS ET LEGUMES: MANGER BIO PERIGORD + LA FERME DES AGES + LA SALEM BRAISE

PRODUITS SURGELES : RELAIS D'OR

AUTRES: PRO A PRO + U EXPRESS

PAIN: BOULANGERIES DE THIVIERS