










Semaine 23






Du 1^{er} au 5 juin

Lundi 1	Mardi 2	Jeudi 4	Vendredi 5 Menu végétarien
<p>Salade de maïs</p> <p>---</p> <p>Saucisses lentilles</p> <p> </p> <p>---</p> <p>Camembert </p> <p>Fraises au sucre</p>	<p>Taboulé</p> <p>---</p> <p>Colin sauce curry</p> <p>Carottes vichy </p> <p>---</p> <p>Yaourt fermier pêche</p> <p></p>	<p>Tartine de rilette</p> <p>---</p> <p>Sauté de dinde</p> <p>Ratatouille </p> <p>---</p> <p>Fromage de chèvre</p> <p>Compote </p>	<p>Concombres à la vinaigrette</p> <p>---</p> <p>Légumes sautés Ebly</p> <p></p> <p>---</p> <p>Fromage blanc </p>

Sous réserve de disponibilité des produits

Semaine 24

Du 8 au 12 juin 2026

Lundi 8	Mardi 9	Jeudi 11	Vendredi 12 Menu végétarien
<p>Tomates vinaigrette</p> <p>---</p> <p>Pâtes  à la carbonara </p> <p>---</p> <p>Mimolette</p> <p>Ananas</p>	<p>Salade pommes de terre / thon</p> <p>---</p> <p>Émincé de veau</p> <p>Haricots verts </p> <p>---</p> <p>Yaourt fermier brassé poire</p> <p></p>	<p>Melon</p> <p>---</p> <p>Colin sauce tomate</p> <p>Semoule</p> <p>---</p> <p>Emmental</p> <p>Abricot</p>	<p>Concombres à la crème</p> <p>---</p> <p>Riz IGP cantonais végétarien </p> <p>---</p> <p>Glace</p>

Sous réserve de disponibilité des produits

Pain : **boulangerie « L'Atelier des gourmets » Frontenay Rohan-Rohan**
(Lundi, Mardi, Vendredi)

Yaourts Fermiers « La Ferme de la Coudre » Dœuil Sur Le Mignon

Les viandes de porc, volaille, veau et bœuf sont d'origine Française

Pain Bio « La boulange du Coin » (le jeudi)

Pâtes et farine BIO « Les Pâtes d'Ici de Là » St Léger de la Martinière

Viande de Bœuf et Veau BIO « La Ferme de la Solive » Granzay-Gript

Viande de Porc Bio « SCEA Biteau Ollereau » de Frontenay R-R

Lentilles vertes et pois cassés BIO « Ferme de Boussetin » Vouillé