












## Menu de la semaine du 11 juin au 15 juin 2018

	<u>Lundi</u>	<u>Mardi</u>	<u>Mercredi</u>	<u>Jeudi</u>	<u>Vendredi</u>
<u>Entrée</u>	Salade tourangelle (dont salade batavia locale, pommes de terre, tomates et haricots verts BIO) 	Concombre vinaigrette	Salade roquette BIO aux lardons et croûtons	Radis beurre 	Pâté de foie
<u>Plat</u>	Chipolatas locales de Gaec de la Malle  Purée de carottes et pommes de terre Riz BIO créole	Sauté de dinde sauce moutarde  Petits pois BIO nature Blé 	Poêlée de bœuf stroganoff  jardinière de légumes Pommes de terre rissolées	Cappelletis à la concassée de tomate	Hoki sauce tomate BIO Julienne de légumes Riz créole
<u>Fromage</u>	Tomme blanche	Pyréné	Cantal	Yaourt nature BIO sucré	Buchette de chèvre
<u>Dessert</u>	Ananas 	Crème dessert panaché 	Compote pommes-fraises	Eclaire au chocolat	Fraises locales au sucre de chez M. Ballestra 



Produit de saison



Fait maison



Pêche responsable



Produits et recettes locales



Veau, porc, poulet et bœuf français