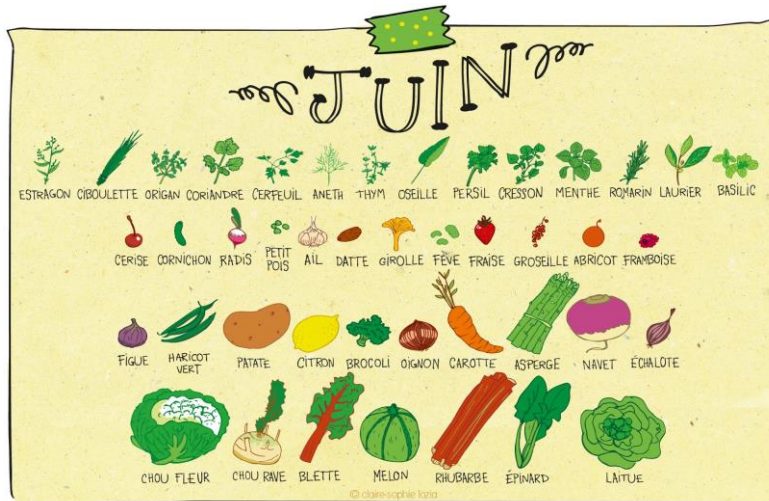





















Mairie de Champevinel


























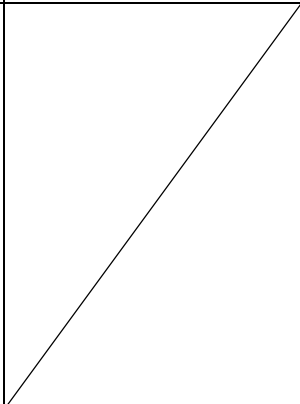
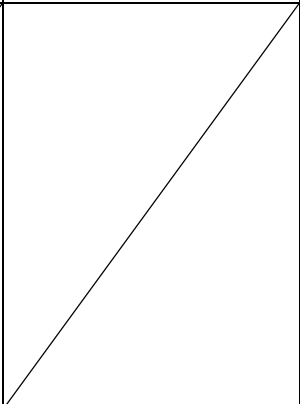
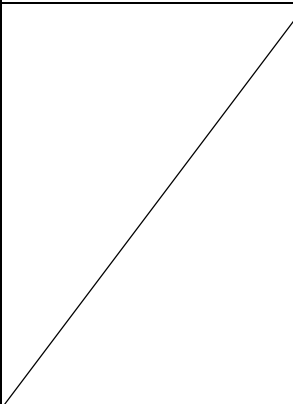
Menu des mois de JUIN & JUILLET 2021

☎ 06.12.13.16.35



	lundi	mardi	mercredi	jeudi	vendredi
Du 31 mai au 05 juin	<p>Taboulé </p> <p>Boulettes de bœuf à la provençale </p> <p>Haricots beurre</p> <p>Chanteneige</p> <p>Fruit de saison</p>	<p><i>Repas végétarien</i></p> <p>Melon </p> <p>Gnocchis Florentine </p> <p>Compote</p>	<p>Concombre vinaigrette </p> <p>Sauté d'agneau </p> <p>Carottes braisées  </p> <p>Péchalou brassé sucré </p>	<p>Tresse au fromage</p> <p>Manchons de canard  </p> <p>Trio de légumes </p> <p>Fruit de saison </p>	<p>Salade aux tomates et radis </p> <p>Poisson frais de la criée </p> <p>Pommes vapeur Vinaigrette  </p> <p>Sundae caramel</p>

<p>Du 7 Au 11 juin</p>	<p>Bouillon de poule à l'alphabet Saucisses de Toulouse Lentilles Tomme des Charentes Fruit de saison</p>	<p>Salade de riz Niçois Sauté de dinde au curry Haricots verts coco Fromage blanc</p>	<p>Duo de fleurette vinaigrette emmental Spaghettis Bolognaise Fruit de saison</p>	<p>Salade Strasbourgeoise Filet de poisson Meunière Brunoise de légumes Camembert Compote</p>	<p>Repas végétarien</p> <p>Salade de haricots verts Croq Veggie au fromage Salade verte Gâteau au chocolat et à l'ingrédient mystère</p>
<p><i>Semaine Fraich' Attitude</i></p>					
<p>Du 14 Au 18 juin</p>	<p>Salade Alaska Paupiette de veau moutarde à l'ancienne Petits pois Croc lait Mélange de fruits tropicaux</p>	<p>Repas végétarien</p> <p>Betteraves crues râpées au miel Tortis à la bolognaise végétale Tomme d'Eyssal Sorbet framboise</p>	<p>Concombre à la crème Accras de Morue Salade verte Fruit de saison</p>	<p>Tomates à la menthe vinaigre de Balsamique et graines de sésame Confit de poule Courgettes gratinées Compote pomme/abricots</p>	<p>Melon et pastèque au basilic Rôti de bœuf Pommes campagnardes Yaourt au lait de foin</p>
<p>Du 21 Au 25 juin</p>	<p>Salade César Noix de joue de porc confite Flageolets verts Compote</p>	<p>Macédoine de légumes Emincé de veau Marengo Riz créole Cantal Glace</p>	<p>Salade de pâtes Rôti de dinde Tomate à la provençale Fruit de saison</p>	<p>Pâté de campagne Dos de cabillaud Céréales gourmandes Danette chocolat</p>	<p>Repas végétarien</p> <p>Salade aux deux lentilles Omelette courgette / emmental Salade Fruit de saison</p>

<p>Du 28 juin Au 02 juillet</p>	<p>Carottes  râpées aux graines de Lin</p> <p>Moules  Frites  Crème dessert Péchalou au chocolat </p>	<p><i>Repas végétarien</i></p> <p><i>Bruschetta tomate/mozzarella et miel </i></p> <p><i>Nuggets de pois chiches</i></p> <p><i>Salade verte  </i></p> <p><i>Fruit de saison </i></p>	<p>Tomates vinaigrette  Sauté de veau  champêtre  Polenta  Tartare Compote</p>	<p>Melon  Jambon blanc Pâte au fromage Clafouti </p>	<p>Feuilleté pêcheur Pot au feu   et ses légumes vapeur  à la sauce gribiche  Fruit de saison</p>
<p>Du 5 Au 6 juillet</p>	<p>Taboulé  Cuisse de poulet   Haricots verts   St Morêt Esquimau chocolat</p>	<p><i>Pique-nique de clôture</i></p> <p><i>Melon </i></p> <p><i>Sandwich jambon de volaille et beurre </i></p> <p><i>Chips</i> <i>Mini babybel</i> <i>Compote à boire</i></p>			

Vert = produit issu de l'agriculture biologique -

Noir = Produits conventionnels

 = Fait maison -

 = Produits locaux -

Le pain est BIO le mardi, mercredi et vendredi.

Toutes nos viandes (Bœuf, veau, agneau, porc et volailles) sont BIO et locales ou d'origine France.

Le poisson frais de la criée est issu d'une pêche durable et de saison.

