

MENUS JANVIER 2025

ECOLES

Semaine du 06 au 10 Janvier 2025				
Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Haricots verts vinaigrette Coquiflette à la dinde (plat complet) Yaourt aromatisé fermier de Vicq sur Gartempe Clémentine 	 VÉGÉTARIEN Betteraves BIO persillées Gnocchis sauce tomate Poêlée de chou fleur Montcadi croûte noire Pomme		Céleri rémoulade Sauté de boeuf aux olives Riz blanc BIO  Edam Compote de pommes BIO individuelle	Carottes BIO de Thurageau râpées  Poisson pané Epinards à la crème Pavé frais 1/2 sel Brioche des rois maison
Semaine du 13 au 17 Janvier 2025				
Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Rillettes Jumeau de bœuf aux épices  Haricots verts extra fins sautés Petit suisse nature Poire	 VÉGÉTARIEN Macédoine mayonnaise Dahl de pois cassés et boulgour (plat complet) Vache Picon Cocktail de fruits		Journée internationale de la cuisine Italienne  Chou rouge vinaigrette  Filet de merlu à l'estragon Purée maison de carottes fraîches d'Ouzilly Camembert /Robich'long BIO  Tarte aux pommes	Velouté de potiron crémé Spaghettis bolognaise (plat complet) Emmental râpé Panna cotta maison au coulis de fruits rouges
Semaine du 20 au 24 Janvier 2025				
Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Taboulé maison Pilon de poulet rôti à l'ail et au citron Epinards à la crème Flan vanille Kiwi	Chou chinois au cerfeuil Boudin blanc de Sommières-Du-Clain grillé  Haricots blancs Edam Orange		Salade de farfalles, mozzarella et pesto vert Sauté de bœuf aux oignons et épices  Haricots beurre très fins sautés Montcadi croûte noire Flan pâtissier maison	Salade verte, œuf dur, champignon et maïs Brandade de poisson (plat complet) Petit moulé Compote pomme cannelle maison
Semaine du 27 au 31 Janvier 2025				
Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Pain de poissons maison, mayonnaise Sauté de veau marengo Purée de brocolis Yaourt nature sucré fermier de Vicq sur Gartempe  Dartois au chocolat 	Haricots verts vinaigrette Filet de poulet grillé Pâtes de la Fabric d'Alice  Emmental Clémentine		Betteraves persillées Gratin Normand salé (pdt, chou-fleur, camembert) (plat complet) Petit suisse aromatisé Banane 	Journée à l'envers Chandeleur  VÉGÉTARIEN Crêpe avec sauce chocolat maison Gouda Carottes Vichy d'Ouzilly  Colin sauce curry ou blanc BIO de Thurageau à la dijonnaise

Les volailles sont d'origine française et/ou UE. Les fruits sont sous réserve de la disponibilité des fournisseurs. Dans tous nos menus, la farine provient d'Aslonnes.



Produit bio **BIO**

Produit en Vienne



Menu végétarien



Produit Haute Valeur Environnementale



Viande de boeuf Race à viande

