

# 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	Betteraves <b>BIO</b> persillées Gnocchis sauce tomate Poêlée de chou fleur Montcadi croûte noire Pomme		Céleri rémoulade Sauté de boeuf aux olives Riz blanc <b>BIO</b> Edam Compote de pommes <b>BIO</b> individuelle	Carottes <b>BIO</b> 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

### Journée internationale de la cuisine Italienne

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Rillettes Jumeau de bœuf aux épices Haricots verts extra fins sautés Petit suisse nature Poire	Macédoine mayonnaise Dahl de pois cassés et boulgour (plat complet) Vache Picon Cocktail de fruits		Chou rouge vinaigrette Filet de merlu à l'estragon Purée maison de carottes fraîches d'Ouzilly Camembert / Robich'long <b>BIO</b> 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

### Journée à l'envers Chandeleur

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	Crêpe avec sauce chocolat maison Gouda Carottes Vichy d'Ouzilly Colin sauce curry ou blanc <b>BIO</b> 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

