



# MENUS DECEMBRE 2025

## ECOLIS

Semaine du 1er au 5 Décembre 2025				
Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Chou blanc <b>BIO</b> du Thurageau (86) vinaigrette Gratin maison de pommes de terre et poireaux frais <b>BIO</b> de Thurageau (86) aux dès d'épaule de porc (plat complet) Emmental Banane	 <b>VÉGÉTARIEN</b> Haricots verts au maïs Gnocchis sauce tomate Poêlée de chou-fleur Fromage blanc sucré fermier de Vicq sur Gartempe (86) Biscuit p'tit croquant coco		Betteraves rouges <b>BIO</b> persillées Mitonné de bœuf aux carottes Blé <b>BIO</b> aux épices Flan vanille Pomme des Roches Prémarie (86)	Potage Saint-Germain maison Filet de hoki sauce curry Epinards à la crème Montcadi croûte noire Mini beignet fourré chocolat noisette

Semaine du 8 au 12 Décembre 2025				
Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Céleri frais <b>BIO</b> de Venduvre (86) rémoulade Cordon bleu de volaille Petits pois au jus Camembert Compote pomme poire HVE individuelle	Carottes râpées Pilons de poulet rôti Haricots verts extra fins sautés Yaourt nature sucré fermier de Vica sur Gartempe (86) Ananas au sirop		 <b>VÉGÉTARIEN</b> Salade verte fromagère (dès de mimolette et emmental) Spaghettis à la bolognaise de lentilles (plat complet) Petit suisse nature + sucre Kiwi	Chou rouge d'Ouzilly (86) vinaigrette Filet de colin à l'aneth Purée de carottes maison Edam Cake maison à la banane

Semaine du 15 au 19 Décembre 2025				
Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Coleslaw (carotte et chou blanc frais d'Ouzilly (86) mayonnaise) Poêlée bretonne (brocolis, chou-fleur, haricot vert, oignon, pommes de terre parisiennes et dès d'épaule de porc) (plat complet) Yaourt nature <b>BIO</b> sucré de st Gervais les trois clochers (86) Sablé pur beurre de l'Encoître (86)	Betteraves <b>BIO</b> vinaigrette Couscous végétarien (semoule <b>BIO</b> et légumes couscous) Montcadi croûte noire Orange		<b>Repas de Noël</b> Mousse de canard Filet de poulet sauce forestière Pommes noisettes Clémentine Carré Vanille et sa papillotte	Velouté de potiron maison Poisson pané Haricots beurre très fins sautés Emmental Banane

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

