



Menus élaborés par  
notre diététicienne

## MENUS DECEMBRE 2020 ECOLES ET CENTRE DE LOISIRS

*Semaine du 7 AU 11 DECEMBRE 2020*

<i>Lundi</i>	<i>Mardi</i>	<i>Mercredi</i>	<i>Jeudi</i>	<i>Vendredi</i>
Salade de pommes de terre au surimi au cerfeuil	Carottes d'Ouzilly râpées persillées	Salade de pommes de terre macédoine	Salade verte mimosa	Brocolis au jambon
Sauté de veau marengo	Pâtes de la Fabric d'Alice carbonara au jambon	Omelette maison ciboulette	Paupiette de dinde grillée	Filet de hoki à l'oseille
Poêlée de choux fleurs BIO persillés	(plat complet)	Poêlée de julienne de légumes	Haricots beurres très fins sautés	Riz blanc BIO
Yaourt aromatisé	Vache qui rit	Camembert BIO	Chèvre / Chèvre fermier de Chauvigny	Fromage blanc fermier de Vicq sur Gartempe
Compote de pêches	Clémentine	Pomme BIO d'Iteuil	Clafoutis à l'ananas maison	Poire de Bonnes

*Semaine du 14 AU 18 DECEMBRE 2020*

<i>Lundi</i>	<i>Mardi</i>	<i>Mercredi</i>	<i>Jeudi</i>	<i>Vendredi</i>
Céleri d'Ouzilly rémoulade	Haricots verts BIO ciboulette	Chou rouge d'Ouzilly vinaigrette	Velouté de pommes de terre et poireaux	<b>REPAS DE NOEL</b> Pain de truite de la pisciculture du Talbat maison Boudin blanc grillé de chez Maître Cochon et sa concassée de pommes d'Iteuil Purée de patate douce fraîches de Thurageau Renne du Père-Noël vanille chocolat  Clémentine
Couscous végétarien	Grillade de porc au curry	Sauté de bœuf à la graine de moutarde	Filet de limande sauce citron	
(semoule BIO et légumes couscous)	Petits pois au jus	Poêlée de carottes fraîches d'Ouzilly	Epinards à la crème	
Flan vanille	Edam	Saint Paulin	Petit suisse nature BIO + sucre	
Petit gâteau sec "Spéculoos"	Kiwi	Compote de poire	Cocktail de fruits	

*Les viandes bovines sont d'origine française (pour confirmation, se référer à l'affichage donné le jour même du menu)*

Produit issu de l'agriculture biologique

Producteurs locaux ("Croquez la Vienne")

Menu végétarien

