


























Menus élaborés par
notre diététicienne

MENUS FEVRIER 2021 ECOLES ET CENTRE DE LOISIRS

Semaine du 1er au 5 février 2021				
Lundi	Mardi/ MENU NOUVEL AN CHINOIS	Mercredi	Jeudi 	Vendredi
Salade de blé, jambon, et petits légumes	Nems de poulet 	Pâté de campagne	Céleri d'Ouzilly remoulade 	Brocolis au Maïs
Sauté de veau marengo	Emincé de dinde laqué	Omelette aux fines herbes	Pizza maison aux 3 fromages	Blanquette de poisson
Haricots verts BIO sautés 	Nouilles	Chou fleur BIO à la béchamel	Salade verte	Pommes de terre persillées
Yaourt fermier sucré de Vicq sur Gartempe 	Mousse noix de coco	Tomme blanche	Flan chocolat	Chèvre / chèvre fermier de Chauvigny 
Gâteau sec "Benoitine" 	Coulis de mangues	Orange	Pomme BIO d'Iteuil 	Quatre quart maison
Semaine du 22 au 26 février 2021				
Lundi	Mardi 	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Betteraves rouges au cerfeuil	Coleslaw (carotte BIO, chou blanc d'Ouzilly mayonnaise) 	Céleri d'Ouzilly vinaigrette ciboulette 	Potage poireaux pommes de terre	Haricots verts BIO au jambon 
Cassoulet (saucisse fumée, cervelas)	Quenelles nature sauce forestière	Escalope de dinde à l'oseille	Mitonné de bœuf à la moutarde	Poisson pané 
Haricots blancs BIO  	Riz BIO 	Poêlée de carottes fraîches BIO de Thurageau 	Pâtes fraîches de chez Fiorella	Epinards à la crème
Yaourt aromatisé	Emmental BIO 	Semoule au lait entier fermier de Vicq sur Gartempe 	Saint paulin 	Camembert BIO 
Petit gâteau sec "Speculoos"	Pomme d'Iteuil BIO  	Dés de poires au sirop	Clémentine	Roulé au chocolat maison

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

