








# MENUS SEPTEMBRE 2021

## ECOLES ET CENTRE DE LOISIRS










### Semaine du 2 au 3 septembre

	<b>Jeudi</b>	<b>Vendredi</b>
	Concombres persillés Tajine de dinde à la marocaine Semoule BIO  Tomme des pyrénées Nectarine	Betteraves rouges ciboulette Blanquette de poissons Poêlée de carottes fraîches Entremet chocolat au lait entier fermier de Vicq sur Gartempe Petit gâteau sec "Benoitine" 






### Semaine du 6 au 10 septembre

<b>Lundi</b>	<b>Mardi</b>	<b>Mercredi</b>	<b>Jeudi</b>	<b>Vendredi</b>
Macédoine mayonnaise Mitonné de dinde à la coriandre fraîche Poêlée de brocolis et brunoise de légumes Yaourt aromatisé Prune	 Taboulé à la menthe Crêpe au fromage Poêlée de courgettes fraîches  Flan vanille nappé caramel Petit gâteau sec "Galette St Michel BIO" 		Tomates au maïs persillées Rôti de porc au jus Pâtes de la Fabric d'Alice  Petit suisse nature BIO + sucre  Dés de pêches au sirop	Salade de Pastèque Filet de merlu à l'aneth Pomme de terre vapeur Chèvre/ Chèvre fermier de Chauvignv  Pâtisserie (Gâteau Marbré maison) 







### Semaine du 13 au 17 Septembre

<b>Lundi</b>	<b>Mardi</b>	<b>Mercredi</b>	<b>Jeudi</b>	<b>Vendredi</b>
Betteraves rouges au cumin Escalope de dinde aux fines herbes Lentilles bio  Yaourt fermier sucré de Vicq sur Gartempe  Cocktail de fruits	Salade de riz thon carottes et persil Moussaka Salade Verte Edam Nectarine	 Salade de Melon  Omelette maison Poêlée de carottes fraîches Saint Paulin Dés de poires au sirop	Concombres ciboulette  Mitonné de bœuf aux herbes de provence Quinoa de Lhommaizé à la tomate fraîche  Entremet vanille au lait entier fermier de Vicq sur Gartempe  Raisin de Neuville de Poitou 	Tomates basilic Poisson pané Haricots verts extra fins sautés Camembert Pâtisserie (Tourteau fromager) 

### Semaine du 20 au 24 Septembre

<b>Lundi</b>	<b>Mardi</b>	<b>Mercredi</b>	<b>Jeudi</b>	<b>Vendredi</b>
 Chou fleur vinaigrette persillée Chili végétarien (sauce tomate, haricots rouges, maïs) Riz blanc Rondelé ail et fines herbes Compote bio individuelle 	Saucisson sec + beurre Pilons de poulet grillés Ratatouille Gouda Kiwi	Salade de perles, surimi, tomate, poivron Jambon frais braisé Poêlée de courgettes fraîches Yaourt aromatisé Prune	Macédoine vinaigrette au cerfeuil Dos de colin crème de ciboulette Pépinettes Chèvre / Chèvre fermier de Chauvignv  Banane	Salade de melon Steak haché frais fermier d'Availle Limousine  Purée maison de pommes de terre fraîches Petit suisse aromatisé Pâtisserie (Gâteau moelleux maison à la vanille) 

### Semaine du 27 au 1 Octobre

<b>Lundi</b>	<b>Mardi</b>	<b>Mercredi</b>	<b>Jeudi</b>	<b>Vendredi</b>
Betteraves rouges aux graines de tournesol Chipolatas grillées de chez Maître cochon  Petits pois au jus Yaourt nature + sucre Pomme des Roches Prémaries 	Brocolis vinaigrette aux fines herbes Nuggets de poulet + ketchup Haricots verts extra fins sautés Fromage blanc fermier sucré de Vicq sur Gartempe  Petit gâteau "Madeleine"	Concombres à la crème Pâtes fraîches de chez Pirella  à la bolognaise Emmental râpé Compote pomme banane maison	Tomates ciboulette Poêlée de blé aux légumes verts crémée Salade verte Brie Pâtisserie (Tarte au chocolat)	Salade de pommes de terre, tomate, œuf dur, dés emmental et persil Poisson frais sauce citron Poêlée de carottes fraîches Entremet caramel au lait entier fermier de Vicq sur Gartempe  Raisin de Neuville de Poitou 

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  Race à viande 	Menu végétarien 	<b>Producteurs locaux :</b> Croquez la Vienne 	Produit en Poitou-Charentes 	Produit en Nouvelle Aquitaine 
Dans tous nos menus, la farine provient d'Aslonnes et l'huile de Chauvignv				