



MENUS OCTOBRE 2021

ECOLES ET CENTRE DE LOISIRS

Semaine du 4 au 10 octobre				
Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Salade de perles au surimi tomate estragon	Carottes râpées BIO de Thurageau au maïs	Chou rouge d'Ouzilly vinaigrette	Rillettes + cornichon	Macédoine vinaigrette fines herbes
Sauté de dinde aux herbes de provence	Haché de bœuf sauce tomate fraîche	Tarte maison aux poireaux frais et féta	Rôti de veau au miel de St Sauvant	Brandade de poisson
Ratatouille	Semoule BIO	Salade verte	Haricots beurre très fins sautés	Salade verte
Rondelé nature	Flan chocolat	Camembert BIO	Chèvre / chèvre fermier de Chauvigny	Petit suisse nature BIO + sucre
Compote individuelle BIO	Poire	Banane	Gâteau basque	Raisins de Neuville

Semaine du 11 au 17 octobre / SEMAINE DU GOUT - LES COULEURS				
Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
MENU AGRILocal	MENU VERT	MENU ORANGE	MENU ROUGE	MENU BLANC
Céleri rave BIO de Thurageau râpé vinaigrette	Haricots verts à l'échalote	Surimi mayonnaise	Betteraves rouges BIO au cerfeuil	Chou blanc d'Ouzilly aux graines de tournesol
Pâtes de la Fabric d'Alice	Paupiette de dinde à l'oseille	Sauté de porc crème de curry	Bourguignon de bœuf BIO	Fish and Chips (frites)
Bolognaise de lentilles BIO de Poitou Charentes	Petit pois au jus	Poêlée de carottes fraîches	Poêlée de choux fleurs au paprika	Sauce blanche
Yaourt fermier sucré de Vicq sur Gartempe	Edam	Petit suisse aromatisé	Brie	Cheesecake maison
Petit gâteau "Benoitine"	Kiwi	Marmelade d'abricots	Cocktail de fruits aux pruneaux	

Semaine du 18 au 24 octobre				
Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Macédoine mayonnaise	Chou rouge d'Ouzilly ciboulette	Carottes BIO de Thurageau râpées	Taboulé à la menthe	Salade de concombres persillées
Rôti de dindonneau à la coriandre fraîche	Grillade de porc sauce tomate	Lasagnes à la bolognaise	Pizza aux 3 fromages	Poisson frais crème d'aneth
Purée de pois cassés BIO maison	Riz blanc BIO	Entremet vanille au lait entier fermier de Vicq sur Gartempe	Salade verte	Quinoa de Lhommaizé
Yaourt aromatisé	Gouda BIO	Raisins de Neuville	Saint paulin	Chèvre / chèvre fermier de Chauvigny
Cocktail de fruits	Pomme BIO des Roches Prémaries		Compote de pomme des Roches Prémaries maison	Eclair au chocolat

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 	Producteurs locaux : 		
Dans tous nos menus, la farine provient d'Aslonnes et l'huile de Chauvigny				