



# MENUS DECEMBRE

## ECOLES

Semaine du 6 au 10 décembre 2021				
Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Salade de pépinettes, carottes et maïs  Couscous végétarien (semoule et légumes couscous)  Edam  Pomme BIO	Haricots verts BIO échalote  Paupiette de dinde à la sauge  Poêlée de choux fleurs  Flan chocolat  Petit gâteau sec "Petit beurre"	Betteraves rouges ciboulette  Steak haché grillé  Boulgour aux petits légumes  Tomme des pyrénées  Compote pomme banane	Céleri BIO de Thurageau vinaigrette  Tartiflette  Salade verte  Yaourt fermier sucré de Vicq sur Gartempe  Poire des vergers de Chezeau	Velouté de légumes  Dos de colin au paprika  Poêlée de carottes fraîches  Camembert  Moelleux maison au citron
Semaine du 13 au 17 décembre 2021				
Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
		<b>REPAS DE NOEL</b>		<b>Menu de Noël</b>
Taboulé  Sauté de dinde à l'oseille  Haricots verts extra fins sautés  Rondéle nature  Orange	Carottes rapées BIO de Thurageau  Pâtes de la Fabric d'Alice  façon carbonara végétarienne (champignons, crème)  Petit suisse aromatisé  Cocktail de fruits au sirop	Terrine de saumon fumé et citron vert, crème aneth  Aiguillette de poulet sauce forestière  Trio de riz  Mousse chocolat  Petit gâteau sec "Galette poitevine"	Cèleri rouge BIO de Thurageau vinaigrette  Filet de hoki sauce citron  Epinards à la crème  Chèvre / Chèvre fermier de Chauvigny  Banane	Mousse de canard  Rôti de veau sauce aux pêches  Pommes noisettes  Sapin de Noël  Clémentine

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 Chauvigny 
---	-------------------------	--