

MENUS JANVIER 2022

ECOLES ET CENTRE DE LOISIRS

P1 Semaine du 3 au 7 janvier 2022				
Lundi	Mardi	Mercredi Epiphanie	Jeudi VÉGÉTARIEN	Vendredi
Salade de pépinettes au surimi et estragon	Macédoine mayonnaise	Chou rouge BIO vinaigrette aux graines de tournesol	Brocolis aux fines herbes	Céleri BIO râpé vinaigrette de Thurageau
Sauté de poulet au curry	Grillade de porc au jus	Sauté de bœuf aux herbes de provence	Pizza maison aux 3 fromages (Fourme d'ambert, mozzarella, emmental râpé)	Filet de hoki sauce hollandaise
Poêlée de carottes fraîches BIO	Blé BIO aux petits légumes	Pommes vapeurs persillées	Salade verte	Haricots verts extra fins sautés BIO
Yaourt fermier sucré de Vicq sur Gartempe	Emmental BIO	Brie	Camembert BIO	Petit suisse nature BIO + sucre
Petit gâteau "Benoitine"	Orange	Frangipane	Poire des vergers de Chezeau	Brioche des Rois maison
P2 Semaine du 10 au 14 janvier 2022				
Lundi	Mardi VÉGÉTARIEN	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Rillettes de thon citronnées	Chou chinois mais	Salade fromagère (salade verte et dés de brebis)	Velouté de potiron	Carottes râpées BIO de Thurageau
Saucisse de volaille grillée	Pâtes de la Fabric'd'Alice	Rôti de porc sauce brune	Jumeau de bœuf aux champignons des bois	Brandade de poisson
Petits pois carottes	Epinards à la crème	Haricots beurre très fins sautés	Poêlée de brocolis	Salade verte
Cotentin ail et fines herbes	Flan chocolat	Petit suisse aromatisé	Chèvre / Chèvre fermier de Chauvigny	Entremet vanille au lait entier fermier de Vicq sur Gartempe
Cocktail de fruits	Petit gâteau "Spéculoos"	Compote individuelle BIO	Pâtisserie "Tarte au chocolat"	Kiwi
P3 Semaine du 17 au 21 janvier 2022				
Lundi VÉGÉTARIEN	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Chou rouge BIO vinaigrette Chili végétarien (haricots rouges, maïs, sauce tomate)	Haricots verts persillés	Velouté de légumes	Chou fleur vinaigrette	Endives, dés de mimolette, ciboulette
Riz blanc BIO	Lasagnes bolognaise	Paupiette de dinde au cerfeuil	Sauté de veau à la moutarde	Cœur de colin à l'aneth
Gouda BIO	Salade verte	Lentilles de Civaux	Quinoa de Lhommaizé	Poêlée de carottes fraîches BIO
Pomme des vergers de Chezeau	Yaourt aromatisé	Tomme blanche	Fromage blanc fermier sucré de Vicq sur Gartempe	Saint Paulin
	Petit gâteau "Galette St Michel BIO"	Banane	Clémentine	Pâtisserie "Cake à la banane maison"
P4 Semaine du 24 au 28 janvier 2022				
Lundi	Mardi VÉGÉTARIEN	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Salade de riz au thon et aneth	Rillettes et cornichon	Carottes râpées BIO de Thurageau	Chou blanc BIO vinaigrette de Thurageau	Velouté poireaux pommes de terre
Sauté de dinde au curry et lait de coco	Haché de bœuf à la mexicaine	Omelette ciboulette	Filet de merlu sauce aurore	Steak haché fermier grillé d'Availles Limouzine
Poêlée de chou fleur	Semoule BIO	Poêlée de salsifis	Haricots beurre très fins sautés	Pâtes fraîches de chez Fiorella
Vache qui rit	Edam	Riz chocolaté au lait entier fermier de Vicq sur Gartempe	Petit suisse aromatisé	Chèvre / Chèvre fermier de Chauvigny
Dés de poires au sirop	Banane	Orange	Pâtisserie "Tourteau fromager"	Compote de pommes BIO maison des vergers de Chezeau
P5 Semaine du 31 janvier au 4 février 2022				
Lundi VÉGÉTARIEN	Mardi	Mercredi Chandeleur	Jeudi Repas chinois	Vendredi
Céleri BIO rémoulade de Thurageau	Betteraves BIO aux fines herbes	Endives aux croûtons et persil	Nems de poulet	Salade de pommes de terre au jambon maïs
Sauté de porc à l'échalote	Quenelles natures sauce forestière	Cordon bleu de volaille	Bœuf sauté aux petits légumes et sauce soja	Filet de hoki aux fruits de mer
Poêlée de carottes fraîches BIO	Riz basmati	Petits pois au jus	Nouilles chinoises	Epinards à la crème
Flan vanille nappé caramel	Petit suisse nature + sucre	Emmental BIO	Cocktail de fruits aux litchis	Tomme des Pyrénées
Gâteau sec "Galette Poitevine"	Clémentine	Crêpe au chocolat	"Dessert chinois"	Pomme BIO des vergers de Chezeau

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