





MENUS FEVRIER 2022

ECOLES ET CENTRE DE LOISIRS

Semaine du 07 au 13 février 2022

Lundi	 Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Macédoine au persil	Chou rouge vinaigrette	Velouté de potiron	Endives aux dés d'emmental et croustons	Terrine de campagne + cornichon
Escalope de dinde à la crème	Pâtes de la fabric d'Alice	Jambon frais braisé	Rôti de veau sauce moutarde	Cœur de colin au curry
Céréales gourmandes BIO	à la bolognaise de lentilles BIO	Haricots blancs BIO	Haricots plats sautés à l'ail	Purée maison de chou fleur frais
Yaourt nature + sucre	Gouda BIO	Petit suisse aromatisé	Chèvre / chèvre fermier de Chauvigny	Entremet chocolat au lait entier fermier de Vicq sur Gartempe
Kiwi	Compote individuelle BIO	Banane	Chou vanille	Petit gâteau "Benoitine"

Semaine du 28 février au 06 mars 2022

Lundi	Mardi GRAS	Mercredi	Jeudi	 Vendredi
Carottes BIO râpées citronnées	Macédoine mayonnaise	Céleri BIO râpé vinaigrette	Haricots verts persillés	Chou chinois au dés de mimolette et maïs
Grillade de porc à l'estragon	Pilons de poulet grillés	Nuggets de volaille	Quiche maison aux poireaux et chèvre	Blanquette de la mer (crème, champignons)
Quinoa de Lhommaizé	Poelée de chou fleur	Petits pois et carottes	Salade verte	Pommes vapeur
Petit suisse nature BIO + sucre	Edam	Saint Paulin	Tomme des pyrénées	Yaourt fermier sucré de Vicq sur Gartempe
Clémentine	Beignet au chocolat	Kiwi	Compote de pomme banane maison	Petit gâteau sec "Galette St Michel BIO "

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 Race à viande 	Menu végétarien 	Producteurs locaux : 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				