



# MENUS MARS 2022

## ECOLES

Semaine du 7 au 13 mars 2022				
Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Œuf dur mayonnaise Paupiette de dinde poêlée à l'huile d'olive Lentilles BIO Tomme blanche Banane	 Chou blanc vinaigrette Couscous végétarien (semoule BIO et légumes couscous)  Petit suisse aromatisé Dés de poires au sirop	Endives persillées Sauté de porc au curry et lait de coco Blé BIO Flan vanille nappé caramel BIO  Petit gâteau sec "Benoitine" 	Salade de pâtes BIO au thon maïs ciboulet  Jumeau de bœuf braisé au romarin Haricots beurres très fins sautés Gouda BIO Pomme BIO	Potage de légumes Poisson pané Epinards à la crème Chèvre / Chèvre fermier de Chauvigny  Flan pâtissier maison
Semaine du 14 au 20 mars 2022				
Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Macédoine mayonnaise Chipolatas grillée de chez Maître cochon Pâtes de la fabric' d'Alice  Fromage blanc fermier sucré de Vicq sur Gartempe  Petit gâteau sec "Speculoos"	Haricots verts à l'échalote Cordon bleu de volaille Poêlée de carottes BIO fraîches  Emmental BIO  Compote individuelle BIO 	Chou fleur crème de curry Sauté de bœuf printanier (petits pois, carottes, navets) Céréales gourmandes BIO  Saint Paulin Orange	 Carottes BIO râpées  Riz blanc BIO Garniture cantonnaise végétarienne (œuf, petits pois, oignons) Entremet vanille au lait entier fermier de Vicq sur Gartempe  Banane	 Céleri BIO râpé vinaigrette persillée  Cœur de colin au beurre citronné Purée maison de brocolis Brie Tarte aux pommes
Semaine du 21 au 27 mars 2022				
Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
  Betteraves rouges persillées Crêpe au fromage Haricots verts extra fins sautés Edam Orange	Salade coleslaw (carottes, chou blanc mayonnaise) Filet de poulet au jus d'estragon Pommes de terre persillées Yaourt aromatisé de Vicq sur Gartempe  Petit gâteau sec "Galette St Michel BIO" 	Saucisson sec + beurre Quiche maison au thon et petits légumes Salade verte Camembert BIO Cocktail de fruits au sirop	 Salade de riz BIO au jambon, mozzarella maïs et persil Sauté de veau Poêlée de choux fleurs Chèvre / Chèvre fermier de Chauvigny  Kiwi	Chou chinois en salade Filet de merlu sauce hollandaise Boulgour BIO Petit suisse BIO nature + sucre  Brownie maison aux noix
Semaine du 28 mars au 03 avril 2022				
Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
 Céleri BIO rémoulade  Rôti de dinde au cerfeuile Pâtes fraîches de chez Fiorella  Yaourt fermier sucré de Vicq sur Gartempe  Pomme	Macédoine vinaigrette Aiguillettes de poulet corn flakes Haricots plats sautés à l'ail Tartare ail et fines herbes Dés de pêche au sirop	 Chou blanc à la moutarde Jambon frais braisé Duo de carottes et panais frais Semoule au lait entier fermier de Vicq sur Gartempe  aux raisins secs	Taboulé Steak haché frais fermier d'Availles Limouzine  Frites Camembert Gâteau basque	 Salade verte mimosa Epinards à la crème Riz Saint Paulin Compote pomme banane maison

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 		