

# MENUS MAI

## ECOLES ET CENTRE DE LOISIRS

Semaine du 2 au 06/05/2022				
Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Saucisson sec + beurre	Carottes râpées vinaigrette	Concombres aux dés de brebis	Tomates ciboulette	Salade de pâtes Andalouse (tomate, haricot vert, olive)
Escalope de dinde aux herbes de provence	Chili végétarien (Haricots rouges, maïs, sauce tomate)	Sauté de porc au paprika	Lasagnes maison	Filet de colin crème de curry
Flageolets aux carottes	Riz blanc BIO	Haricots plats sautés à l'ail	Chèvre / chèvre fermier de Chauvigny	Poêlée de courgettes fraîches
Tomme blanche	Flan vanille BIO	Edam	Banane	Petit suisse nature BIO + sucre
Purée de pomme individuelle BIO	Orange	Dés de poire au sirop		Quatre quart maison

Semaine du 9 au 13/05/2022				
Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Macédoine mayonnaise	Céleri vinaigrette persillée	Haricots verts au maïs	Salade verte mimosa	Radis + beurre
Lomo de porc à l'origan	Nuggets de volaille	Escalope de dinde aux champignons de Bernazay	Pâtes de la Fabric d'Alice à la bolognaise végétarienne (sauce tomate, brunoise de légumes)	Filet de hoki sauce hollandaise
Céréales gourmandes BIO	Haricots beurres très fins sautés	Blé à la sauce tomate	Emmental BIO	Poêlée de carottes fraîches
Gouda BIO	Yaourt nature fermier sucré de Vicq sur Gartempe	Brie	Tarte au chocolat	Entremet vanille au lait entier fermier de Vicq sur Gartempe
Pomme BIO	Petit gâteau sec "Galette St Michel BIO"	Salade de fruits frais (kiwi, ananas, fraise, banane)		Kiwi

Semaine du 16 au 20/05/2022 TOUR DE France				
Lundi / SUD	Mardi / ANTILLES	Mercredi / NORD	Jeudi / ALSACE	Vendredi / BRETAGNE
Salade Niçoise (Tomate, œuf dur, olive)	Salade de perle marine (surimi, maïs, crevettes)	Endives aux croutons	Cervelas	Salade Bretonne (Pommes de terre, artichaut, oignons rouges)
Sauté de dinde à la provençale	Rougail saucisse	Carbonade de veau à la flamande	Flammenkueche maison (crème, lardons, oignons)	Crêpe au fromage
Ratatouille	Riz blanc BIO	Pommes de terre vapeurs	Salade verte	Poêlée de chou fleur
Petit suisse aromatisé	Vache qui rit	Compote pomme rhubarbe maison	Yaourt nature + sucre	Chèvre / chèvre fermier de Chauvigny
Orange	Cocktail exotique à la noix de coco râpée	Gâteau sec "Speculoos"	Mirabelles au sirop	Far breton maison

Semaine du 23 au 27/05/2022				
Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Betteraves rouges	Concombres aux fines herbes	Tomates au persil	FERIE	
Jambon frais braisé	Pilons de poulet grillés	Cordon bleu de volaille		
Lentilles aux carottes	Coquillettes	Haricots plats sautés à l'ail		
Flan chocolat	Cantal	Camembert BIO		
Petit gâteau sec "Petit beurre"	Banane	Gâteau basque		

Semaine du 30/05 au 03/06/2022 SEMAINE AGRICOLA				
Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Œuf dur mayonnaise	Salade de pommes de terre Diabolo (tomate, maïs et dés de mimolette)	Radis + beurre	Carottes râpées aux raisins secs	Macédoine vinaigrette
Grillade de porc sauce charcutière	Quenelle nature gratinée	Filet de dinde au cerfeuil	Sauté de bœuf à la graine de moutarde	Poisson meunière
Quiona de Lhonnaize	Haricots verts très fins sautés	Pâtes fraîches de chez Fiorella	Purée de pois cassés maison	Epinards à la crème
Saint Paulin	Yaourt fermier aromatisé de Vicq sur Gartempe	Fromage blanc fermier sucré de vicq sur Gartempe	Chèvre / chèvre fermier de Chauvigny	Tomme des pyrénées
Kiwi	Dés de pêche au sirop	Petit gâteau "Benoitine"	Fraises	Gâteau moelleux aux pommes

Les viandes bovines et le porc sont d'origine française. Les volailles sont d'origine française et/ou UE.

Produit issu de l'agriculture biologique	Menu végétarien	Producteurs locaux :		
				
Race à viande				
				
Dans tous nos menus, la farine provient d'Aslonnes et l'huile de Chauvigny				