

### Semaine du 29 août au 2 septembre 2022

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
			Concombres persillés Sauté de bœuf à la tomate fraîche et coriandre Haricots verts extra fins sautés Fromage blanc fermier sucré de vicq sur Gartempe	Betteraves rouges Blanquette de poisson Pommes vapeur Vache qui rit Entremet chocolat au lait entier de Vicq sur Gartempe

### Semaine du 5 au 9 septembre 2022

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Haricots verts à l'échalote Sauté de veau à l'Italienne (tomate et champignons) Semoule <b>BIO</b> Cotentin ail et fines herbes Cocktail de fruits au sirop	Salade de pâtes au surimi et maïs Nuggets de volaille Poêlée de carottes fraîches Edam Pêche		Saucisson à l'ail nature Rôti de dindonneau au miel de St Sauvant Poêlée de courgettes fraîches Chèvre / Chèvre fermier de Chauvigny Raisins de Neuville	Tomates persillées Filet de hoki à l'aneth Riz blanc Petit suisse nature <b>BIO</b> + sucre Gâteau moelleux maison au citron

### Semaine du 12 au 16 septembre 2022

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Carottes râpées <b>BIO</b> citronnées Emincé de porc à la coriandre fraîche Haricots beurres très fins sautés Flan vanille Petit gâteau sec "Benoitine"	Macédoine mayonnaise Pâtes fraîches de chez F... a la bolognaise de lentilles végétarienne Yaourt aromatisé fermier de Vicq sur Gartempe Prune	Tomates au maïs Escalope de dinde au basilic Petits pois et carottes Gouda Dés de poires au sirop	Betteraves rouges <b>BIO</b> vinaigrette Poisson meunière Epinards à la crème Brie Eclair au chocolat	Salade de melon Steak haché frais fermier d'Availles Limouzine Purée de pommes de terre fraîches <b>BIO</b> maison Tomme blanche Compote pomme maison

### Semaine du 19 au 23 septembre 2022

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Œuf dur mayonnaise Riz blanc Ratatouille Yaourt nature + sucre Dés de pêche au sirop	Tomate ciboulette Haché d'agneau à l'indienne Céréales gourmandes <b>BIO</b> Fromage blanc fermier sucré de Vicq sur Gartempe Pomme <b>BIO</b>	Taboulé Sauté de porc au thym Haricots verts extra fins sautés Flan chocolat Banane	Soufflé au fromage maison Sauté de bœuf aux champignons de Bernazav Poêlée de carottes fraîches Chèvre / Chèvre fermier de Chauvigny Salade de fruits frais (kiwi, ananas, banane, fraise)	Concombres aux fines herbes Filet de colin crème de curry Pâtes de la Fabric d'Alice Emmental Roulé maison à la confiture

### Semaine du 26 au 30 septembre 2022

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Macédoine mayonnaise Chipolatas grillées de chez Maître cochon Poêlée de courgettes fraîches <b>BIO</b> Cantal Compote individuelle <b>BIO</b>	Betteraves rouges <b>BIO</b> au cumin Moussaka Salade verte Yaourt nature sucré fermier de Vicq sur Gartempe Petit gâteau sec "Speculoos"	Melon Sauté de dinde à la marocaine Quinoa de Lhommaizé aux épices Tomme des pyrénées Prune	Salade grecque (concombre, tomate, origan) Lasagnes aux épinards et mozzarella maison (plat complet) Camembert Raisins de Neuville	Gaspacho maison Filet de merlu au beurre blanc Pommes de terre persillées Petit suisse aromatisé Tourteau fromager de Poitiers

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

Dans tous nos menus, la farine provient d'Aslonnes et l'huile de Chauvigny

Produit en Vienne

Produit en Nouvelle Aquitaine

Menu végétarien

Viande de bœuf Race à viande

Produit bio



**BIO**