



MENUS OCTOBRE 2022

ECOLES ET CENTRE DE LOISIRS

Semaine du 3 AU 7 OCTOBRE

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Rillettes et cornichons	Salade de tomate et maïs	Coleslaw (carotte et chou blanc mavonnaise)	Salade de concombre ciboulette	Betteraves rouges BIO vinaigrette ciboulette
Sauté de dinde à la basquaise	Cordon bleu de volaille	Omelette maison à l'emmental	Jumeau de bœuf au paprika	Filet de hoki au curry
Haricots beurre très fins sautés	Pâtes fraîches de chez Fisselle	Salade verte	Poêlée de carottes fraîches	Blé BIO aux petits légumes
Flan vanille nappé caramel	Edam	Yaourt nature sucré	Petit suisse nature BIO + sucre	Chèvre / Chèvre fermier de Chauvigny
Gâteau sec "Benoitine"	Poire	Emincé de kiwis frais	Tarte au chocolat	Banane

Semaine du 10 AU 14 OCTOBRE SEMAINE DU GOUT

Lundi - Herbes aromatique	Mardi - Aarumes	Mercredi - Sucré/Salé	Jeudi - Epices	Vendredi - Légumineuses
Macédoine mayonnaise estragon	Carottes râpées au trio de pamplemousse	Chou blanc aux raisins secs	Haricots verts vinaigrette cumin	Salade hawaïenne (haricots rouges, maïs et ananas)
Sauté de bœuf à l'origan	Filet de poulet sauce thym et au citron	Sauté de porc caramélisé	Filet de colin à la vanille	Dahl de lentilles
Pôlée de courgettes fraîches aux herbes de Provence	Boullgour BIO au jus de volaille	Wok de légumes sauce soja (carottes, poivrons, haricots plats)	Purée de pommes de terre fraîches	Riz blanc
Cotentin ail et fines herbes	Fromage blanc fermier sucré de vicq sur Gartempe	Semoule au lait entier fermier de Vicq sur Gartempe coulis caramel au beurre salé	Petit suisse aromatisé	Tomme des Pyrénées
Raisin	Orange	Pomme	Dés de poires à la cannelle	Cake maison à la farine de pois chiches et poudre d'amande

Semaine du 17 AU 21 OCTOBRE

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Œuf dur mayonnaise	Brocolis persillés	Salade fromagère (salade verte et dés de mimolette)	Céleri rave vinaigrette	Salade de riz au jambon, maïs et basilic
Blanquette de veau à l'ancienne	Haché de bœuf sauce tomate fraîche	Saucisse de volaille	Pizza végétarienne (tomate, courgettes, poivrons, oignons, mozzarella)	Filet de merlu à l'oseille
Pommes vapeur	Semoule BIO	Haricots verts extra fins sautés	Salade verte	Carottes fraîches vichy
Emmental BIO	Yaourt aromatisé fermier de Vicq sur Gartempe	Flan chocolat	Chèvre / Chèvre fermier de Chauvigny	Gouda bio
Poire	Banane	Spéculoos	Gâteau basque	Compote de pommes maison

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

