

























Semaine du 2 AU 6 JANVIER				
Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Chou rouge vinaigrette Sauté de porc au thym Haricots verts extra fins sautés Flan vanille Spéculoos	 Macédoine mayonnaise Couscous végétarien (semoule BIO et légumes coucous) Edam Poire 	Salade verte au maïs Nuggets + ketchup Jardinière de légumes (pommes de terre, carottes, flageolets oignons) Cotentin nature Frangipane	Brocolis mimosa Blanquette de veau à l'ancienne Riz blanc BIO Brie Kiwi	Carottes râpées  Filet de hoki à l'aneth Purée de chou fleur maison Petit suisse BIO nature + sucre Brioche des rois maison

Semaine du 9 AU 13 JANVIER				
Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Œuf dur mayonnaise Pâtes de la Fabric d'Alice aux champignons façon carbonara (Plat complet) Yaourt aromatisé fermier de Vicq sur Gartempe Clémentine	 Pommes de terre strasbourgeoise (pommes de terre cervelas cornichon) Sauté de dinde aux épices kebab Petis pois au jus Gouda BIO Banane	Céleri râpé BIO vinaigrette  Petit salé aux lentilles (Plat complet) Petit suisse aromatisé Dés de poires au sirop	Velouté de carottes maison  Mitonné bœuf au cumin Poêlée de brocolis Chèvre/Chèvre fermier  Tarte aux pommes	Chou blanc à l'emmental  Blanquette de médaillon de merlu aux petits légumes Pommes vapeurs Vache qui rit Compote pomme BIO 

Semaine du 16 AU 20 JANVIER				
Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Coleslaw (carotte et chou blanc mayonnaise) Emincé de porc au curcuma Blé BIO Rondelé aux fines herbes Cocktail de fruits	 Betteraves BIO Quennelle nature sauce aurore Haricots verts extra fins sautés Cantal Pomme 	Chou rouge vinaigrette  Escalope de dinde forestière Quinoa de Lhommaizé aux légumes d'hiver rôtis (butternut, carotte, navets) Entremet chocolat au lait entier fermier de Vicq sur Gartempe  Gâteau sec "Petit beurre"	Macedoine vinaigrette Filet de colin au curry Epinards à la crème Saint Paulin Cake marbré maison	Salade d'endives Steak haché frais fermier d'Availles Limouzine Purée de carottes fraîches maison  Fromage blanc fermier sucré  Orange

Semaine du 23 AU 27 JANVIER				
Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Lundi NOUVEL AN CHINOIS Salade de chou chinois Emincé de porc laqué Riz thaï Biscuit coco Smoothie aux fruits exotiques	Céleri râpé vinaigrette  Saucisse de volaille grillée Pâtes fraîches de chez Fiorella  Emmental râpé Poire 	 Potage poireaux pommes de terre maison Quiche maison au fromage Salade verte Flan chocolat Clémentine	Salade verte mimosa Jumeau de bœuf au jus Poêlée de carottes fraîches  Chèvre/Chèvre fermier  Tourteau fromager de Poitiers 	Saucisson à l'ail Brandade de poisson (plat complet) Petit suisse BIO nature + sucre Compote pomme BIO cannelle maison 

Semaine du 30 JANVIER AU 3 FEVRIER				
Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Betteraves BIO Mitonné de bœuf aux carottes Poêlée de chou fleur Semoule de Maïs Population au lait du Pré Joly BIO Clémentine	Duo chou rouge et blanc vinaigrette  Sauté de poulet au curry lait de coco et petits pois Riz blanc BIO Cotentin Emincé de kiwi frais	Brocolis persillés Lomo de porc à l'origan Petits pois au jus Edam Banane	 Potage Saint Germain maison Lasagnes maison végétariennes (épinards, mozzarella) Salade verte Yaourt nature sucré fermier de Vicq sur Gartempe  Pomme BIO 	Carottes râpées  Filet de colin sauce beurre citronné Pommes de terre rissolées Camembert Roulé maison chocolat poire

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