

MENUS SEPTEMBRE

ECOLES ET CENTRE DE LOISIRS

Semaine du 04 au 08 Septembre 2023

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Salade de riz au thon, tomate et estragon Sauté de bœuf aux herbes de provence	Salade de pommes de terre jambon emmental Saucisses de volaille grillées	Mercredi libéré	Macédoine mayonnaise Clafoutis maison à la tomate fraîche	Concombre ciboulette Brandade de poissons
Haricots verts extra fins sautés	Ratatouille		(plat complet)	(plat complet)
Cantal Banane*	Yaourt nature sucré fermier de Vicq sur Gartempe Cocktail de fruits au sirop		Flan chocolat Raisins*	Vache picon Roulé maison à la confiture

Semaine du 11 au 15 Septembre 2023

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Carottes râpées Haché d'agneau aux épices Riz blanc BIO Petits suisses nature + sucre Pomme*	Betteraves BIO Pennes de la fabric d'Alice au pesto vert, courgettes, petits pois, mozzarella (plat complet) Fromage blanc fermier sucré de Vicq sur Gartempe Abricot*	Gaspacho maison Pilons de poulet grillés Haricots beurrés très fins sautés Entremet chocolat au lait entier fermier de Vicq sur Gartempe Spéculoos	Salade grecque (concombre, tomate, origan) Rôti de porc froid mayonnaise ciboulette Taboulé maison Gouda Tourteau fromager de Poitiers	Salade de melon Poisson pané Purée maison de pommes de terre et tomates fraîches Emmental Compote individuelle pomme framboise

Semaine du 18 au 22 Septembre 2023

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Saucisson sec Filet de poulet grillé au jus Poêlée de courgettes fraîches Yaourt aromatisé fermier de Vicq sur Gartempe Benoitine	Salade de pommes de terre thon tomate aneth Cordon bleu de volaille Epinards à la crème Cotentin nature Ananas au sirop	Haricots verts vinaigrette Quinoa à la cantonnaise (petits pois, brunoise, œuf, oignon) (plat complet) Tomme des Pyrénées Nectarine*	Tomates au maïs Steak haché frais fermier d'Availles Limouzine Poêlée de carottes fraîches Riz au lait fermier de Vicq sur Gartempe au chocolat maison Raisins*	Concombre persillé Filet de colin crème de curry Boulgour BIO Chèvre/Chèvre fermier de Chauvigny Far breton maison

Semaine du 25 au 29 Septembre 2023

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Œuf dur mayonnaise Sauté de bœuf au jus Ratatouille Semoule de Maïs Population au lait de Pré Joly BIO au chocolat Gâteau Petit beurre	Carottes râpées Sauté de dinde à la basquaise Pommes de terre vapeur Emmental Prune*	Betteraves BIO persillées Pâtes BIO de la ferme Ecolience (Genouillé 86) à la carbonara (plat complet) Tomme blanche Dés de pêches au sirop	Macédoine mayonnaise Pizza maison aux 3 fromages (mozzarella, emmental, chèvre) Salade verte Petit suisse aromatisé Gaufre	Salade de melon Blanquette de poisson Riz Vache picon Compote pomme rhubarbe maison

* = sous réserve de la disponibilité des fournisseurs

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

Produit en Vienne



Produit en Nouvelle Aquitaine



Menu végétarien



Viande de bœuf Race à viande



Produit bio

BIO