



















MENUS DECEMBRE

ECOLES ET CENTRE DE LOISIRS

Semaine du 04 au 08 Décembre 2023				
Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
 Coleslaw aux dés d'emmental Chili végétarien (haricots rouges, maïs, sauce tomate) Riz blanc Fromage blanc fermier sucré de Vicq sur Gartempe  Banane	Rillettes de poissons maison Filet de poulet grillé Epinards à la crème Yaourt aromatisé fermier de Vicq sur Gartempe  Cocktail de fruits au sirop	Chou fleur au paprika Omelette maison Salade verte  Gouda Compote individuelle BIO	Chou blanc vinaigrette  Sauté de bœuf au romarin Haricots verts extra fins sautés Pavé frais 1/2 sel Crêpe au chocolat	Salade de pâtes tricolores, maïs, mozzarella au coulis de tomate Poisson pané Purée de carottes fraîches maison Montcadi croûte noire Kiwi
Semaine du 11 au 15 Décembre 2023				
Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
 Chou rouge vinaigrette  Saucisse à l'ail des ours  Pommes vapeur Cotentin nature Clémentine	Betteraves BIO Escalope de dinde à la crème Poêlée de carottes fraîches Flan vanille Spéculoos	MERCREDI LIBERE	 Céleri BIO rémoulade  Hachis Parmentier végétarien aux lentilles (plat complet) Robich'long BIO Dés de poires au sirop	Velouté poireaux pommes de terre  Médaillon de merlu à l'oseille Gratin brocolis, choux-fleur maison Cake à la banane maison
Semaine du 18 au 22 Décembre 2023				
Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
 Carottes râpées  Pâtes de la Fabric d'Alice aux 3 fromages  (plat complet) Yaourt fermier sucré de Vicq sur Gartempe  Compote de pommes	Duo de chou rouge et blanc vinaigrette  Filet de hoki sauce beurre citronné Haricots beurre très fins sautés Gouda Orange	<i>Salade de perles marines</i> <small>(surimi, crevettes marinées, aneth)</small> <i>Sauté de chapon aux brisures de châtaigne</i> <i>Purée de patate douce maison</i> <i>Montcadi croûte noire</i> <i>Sapin aux 2 chocolats</i>	Chou fleur mimosa Sauté de bœuf au paprika Petits pois carottes Petit suisse aromatisé Poire 	JOYEUX NOEL !  <i>Mousse de canard</i> <i>Filet de poulet crème de pain d'épices</i> <i>Pommes noisette</i> <i>Clémentine et chocolat de Noël</i> <i>Carré vanille de Noël</i>

Les fruits sont 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