

# MENUS JANVIER 2024

## ECOLES ET CENTRE DE LOISIRS

Semaine du 08 au 12 Janvier 2024



Duo chou rouge et blanc vinaigrette Poêlée bretonne (brocolis, chou-fleur, haricot vert, oignon, pdt parisienne et lardons) (plat complet) Gouda Pomme	Betteraves <b>BIO</b> Escalope de dinde à la crème Petits pois au jus Yaourt nature <b>BIO</b> sucré du Pré Jolly Dés de poires au sirop	<h3>MERCREDI LIBERE</h3>	Brocolis mimosa Sauté de bœuf aux oignons et aux épices Poêlée de carottes fraîches Semoule vanillé au lait entier fermier de Vicq sur Gartempe	Salade d'endives Filet de hoki sauce hollandaise Pâtes de la Fabric d'Alice Vache Picon Brioche des rois maison
--	--	--------------------------	--	---

Semaine du 15 au 19 Janvier 2024 - Journée internationale de la cuisine Italienne



Salade de riz au thon, œuf mimosa et aneth Sauté de volaille au curry tandoori Haricots beurre très fins sautés Fromage blanc fermier sucré de Vicq sur Gartempe Poire	<b>VEGETARIEN</b> Chou chinois au cerfeuil Gratin de gnocchis (plat complet) Camembert Banane	Coleslaw (carotte et chou blanc mayonnaise) Pizza maison (bœuf, tomate, mozzarella) Salade verte Yaourt aromatisé fermier de Vicq sur Gartempe Cocktail de fruits au sirop	Saucisson à l'ail nature Mitonné de bœuf au jus Poêlée de brocolis Emmental Tarte aux pommes	Potage saint germain maison Brandade de poisson Salade verte Pavé frais 1/2 sel Compote pomme cannelle maison
--	--	--	--	---



Semaine du 22 au 26 Janvier 2024

Céleri râpé vinaigrette Blanquette de dinde à l'ancienne Pommes vapeur Petit suisse nature + sucre Clémentine	Macédoine mayonnaise Quenelle nature à l'emmental Blé aux petits légumes Flan vanille Benoitine	Salade verte au maïs Cordon bleu de volaille Poêlée de chou-fleur Montcadi croûte noire Compote individuelle <b>BIO</b>	Chou rouge vinaigrette Steak haché sauce ketchup Tagliatelles Robich'long <b>BIO</b> Kiwi	Betteraves Poisson pané Epinards à la crème Cotentin nature Gâteau moelleux maison à la noix de coco
---	---	---	---	--

Semaine du 29 Janvier au 02 Février 2024



Chandeleur

Œuf dur sauce cocktail Saucisse de volaille grillée Poêlée de carottes fraîches Petit suisse aromatisé Emincé de kiwi frais	Pommes de terre aux petits légumes Haché de bœuf à la mexicaine Semoule à l'huile d'olive Edam Pomme	Chou blanc à la mimolette Emincé de porc aux oignons et aux champignons Haricots verts extra fins sautés Gouda Orange	Carottes râpées Curry de pommes de terre, brocolis et haricots rouge au lait de coco (plat complet) Pavé frais 1/2 sel Compote pomme vanille	Potage de légumes maison Colombo de poisson Riz créole Yaourt nature sucré de Vicq sur Gartempe Crêpe avec sauce chocolat 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

Produit en Vienne



Produit en Nouvelle Aquitaine



Menu végétarien



Viande de bœuf Race à viande



Produit bio

**BIO**