











MENUS MARS 2024

ECOLES ET CENTRE DE LOISIRS

Semaine du 04 au 08 Mars 2024

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Céleri rémoulade  Blanquette de poisson au curry Purée maison de pommes de terre et carottes fraîches Emmental Pomme 	Betteraves rouges BIO Sauté de porc au paprika Haricots verts extra fins sautés Yaourt sucré fermier de Vicq sur Gartempe  Petit beurre chocolat	Mercredi libéré	Chou fleur crème de paprika Quiche maison aux petits légumes et chèvre Salade verte Edam Kiwi	Carottes râpées Saucisses de volaille grillées Pâtes de la Fabric d'Alice sauce tomate  Crème anglaise Brownie maison

Semaine du 11 au 15 Mars 2024

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Salade de pâtes au thon Jumeau de bœuf braisé au romarin Haricots verts très fins BIO Fraidou Dés de poires aux bigarreaux	 VÉGÉTARIEN Coleslaw (carotte et chou blanc mavonnaise)  Quenelle nature sauce tomate Epinards à la crème Montcadi croûte noire Banane	Chou rouge vinaigrette  Rôti de dindonneau au jus Flageolets Fromage blanc sucré fermier de Vicq sur Gartempe  Orange	 Haricots verts au maïs Pops de poulet Poêlée de brocolis Gouda Donut's	Pâté marmite de Sommières-du-Clain  Brandade de poisson Salade verte Vache Picon Compote pomme cannelle maison 

Semaine Africaine

Semaine du 18 au 22 Mars 2024

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Betteraves vinaigrette Sauté de poulet Yassa (citron, oignon)  Poêlée de carottes fraîches Flan vanille Dartois chocolat 	Salade africaine (carottes râpées vinaigrette à l'arachide) Pâtes fraîches de chez Fiorella à la carbonara  (plat complet) Petit suisse aromatisé Cocktail de fruits au sirop	Céleri râpé vinaigrette citronnée  Haché de boeuf à la marocaine  Boulgour Edam Pomme 	Macédoine vinaigrette Dambou (couscous aux épinards) (plat complet)  Camembert / Robich'long BIO  Banane	 Potage de légumes maison Riz Jollof et son émiétté de thon (plat complet) Emmental  Melkert (tarte au lait)

Semaine du 25 au 29 Mars 2024

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Rillettes de thon citronnée Emincé de porc sauce aigre-douce Farfalles HVE Vache Picon Orange	Piémontaise Pilons de poulet rôtis Duo de carottes et panais frais Yaourt aromatisé fermier de Vicq sur Gartempe Dés de poires au sirop	 Betteraves vinaigrette Curry de pois chiches, épinards et riz blanc (plat complet) Gouda Kiwi	 VÉGÉTARIEN Salade aux 3 fromages (mimolette, emmental, dés de brebis) Jumeau de bœuf braisé Haricots beurre très fins sautés Yaourt nature BIO sucré du Pré Jolly  Spéculoos	Chou blanc à la moutarde  Fish and frites (plat complet) Chèvre Compote de pommes BIO individuelle

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'Alsannes

Produit en Vienne



Produit en Nouvelle Aquitaine



Menu végétarien



Viande de bœuf Race à viande



Produit bio

BIO