

MENUS DECEMBRE 2025 ECOLES ET CENTRE DE LOISIRS

Semaine du 1er au 5 Décembre 2025				
Lundi	 Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Chou blanc BIO du Thurageau (86) vinaigrette	VEGETARIEN Haricots verts au maïs	Salade Delmonico (salade, œuf, dés d'épaule de porc, emmental)	Betteraves rouges BIO persillées	Potage Saint-Germain maison
Gratin maison de pommes de terre et poireaux frais BIO de Thurageau (86) aux dès d'épaule de porc (plat complet)	Gnocchis sauce tomate	Rôti de dindonneau aux herbes de provence	Mitonné de bœuf aux carottes	Filet de hoki sauce curry
Emmental	Poêlée de chou-fleur	Pâtes fraîches de Fontaine le Comte (86) 	Blé BIO aux épices 	Epinards à la crème
Banane	Fromage blanc sucré fermier de Vicq sur Gartempe (86)	Petit moulé	Flan vanille	Montcadi croûte noire
	Biscuit p'tit croquant coco 	Banane au chocolat	Pomme des Roches Prémarie (86) 	Mini beignet fourré chocolat noisette
Semaine du 8 au 12 Décembre 2025				
Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi 	Vendredi
Céleri frais BIO de Vendevre (86) rémoulade	Carottes râpées	Mercredi libéré	Salade verte fromagère (dès de mimolette et emmental)	Chou rouge d'Ouzilly (86) vinaigrette 
Cordon bleu de volaille	Pilons de poulet rôti		Spaghettis à la bolognaise de lentilles (plat complet)	Filet de colin à l'aneth
Petits pois au jus	Haricots verts extra fins sautés		Petit suisse nature + sucre	Purée de carottes maison
Camembert	Yaourt nature sucré fermier de Vicq sur Gartempe (86)		Kiwi	Edam
Compote pomme poire HVE individuelle 	Ananas au sirop 			Cake maison à la banane
Semaine du 15 au 19 Décembre 2025				
Lundi	 Mardi	Mercredi <i>Repas de Noël</i>	Jeudi <i>Repas de Noël</i>	Vendredi
Coleslaw (carotte et chou blanc frais d'Ouzilly (86) mayonnaise) 	Betteraves BIO vinaigrette	Terrine de saumon au citron vert et sa mayonnaise ciboulette	Mousse de canard 	Velouté de potiron maison
Poêlée bretonne (brocolis, chou-fleur, haricot vert, oignon, pommes de terre parisiennes et dès d'épaule de porc) (plat complet)	Couscous végétarien	Sauté de chapon aux marrons et potimarron	Filet de poulet sauce forestière	Poisson pané
Yaourt nature BIO sucré de st Gervais les trois clochers (86)	(semoule BIO et légumes couscous)	Purée de patates douces BIO de Thurageau (86) et panais d'Ouzilly (86) maison 	Pommes noisettes 	Haricots beurre très fins sautés
Sablé pur beurre de l'Encoître (86) 	Montcadi croûte noire	Clémentine	Clémentine	Emmental
	Orange 	Sapin de Noël	Carré Vanille et sa papillote	Banane

Les volailles sont d'origine française et/ou UE.

Les fruits sont sous réserve de la disponibilité des fournisseurs.

Dans tous nos menus, la farine provient d'Aslonnes.



Produit bio **BIO**

Produit en Vienne



Menu végétarien



Produit Haute Valeur Environnementale



Viande de bœuf Race à viande

