MENUS JANVIER 2023

ECOLES ET CENTRE DE LOISIRS

Semaine du 2 AU 6 JANVIER

Lundi	Mardi (VÉGÉTARIEN)	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Chou rouge vinaigrette	Macédoine mayonnaise	Salade verte au maïs	Brocolis mimosa	Carottes râpées
Sauté de porc au thym	Coucous végétarien	Nuggets + ketchup	Blanquette de veau à l'ancienne	Filet de hoki à l'aneth
Haricots verts extra fins sautés	(semoule **BIO** et légumes coucous)	Jardinière de légumes (pommes de terre, carottes, flageolets oignons)	Riz blanc **BIO**	Purée de chou fleur maison
Flan vanille	Edam	Cotentin nature	Brie	Petit suisse **BIO** nature + sucre
Spéculoos	Poire	Frangipane	Kiwi	Brioche des rois maison

Semaine du 9 AU 13 JANVIER

Lundi (VÉGÉTARIEN)	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Œuf dur mayonnaise	Pommes de terre strasbourgeoise (pommes de terre cervelas cornichon)	Céleri râpé **BIO** vinaigrette	Velouté de carottes maison	Chou blanc à l'emmental
Pâtes de la Fabric d'Alice aux champignons façon carbonara	Sauté de dinde aux épices kebab	Petit salé aux lentilles	Mitonné bœuf au cumin	Blanquette de médaillon de merlu aux petits légumes
(Plat complet)	Petis pois au jus	(Plat complet)	Poêlée de brocolis	Pommes vapeurs
Yaourt aromatisé fermier de Vicq sur Gartempe	Gouda BIO	Petit suisse aromatisé	Chèvre/Chèvre fermier	Vache qui rit
Clémentine	Banane	Dés de poires au sirop	Tarte aux pommes	Compote pomme **BIO** maison

Semaine du 16 AU 20 JANVIER

Lundi	Mardi (VÉGÉTARIEN)	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Coleslaw (carotte et chou blanc mayonnaise)	Betteraves **BIO**	Chou rouge viniagrette	Macedoine vinaigrette	Salade d'endives
Emincé de porc au curcuma	Quennelle nature sauce aurore	Escalope de dinde forestière	Filet de colin au curry	Steak haché frais fermier d'Availles Limouzine
Blé **BIO**	Haricots verts extra fins sautés	Quinoa de Lhommaizé aux légumes d'hiver rôtis (butternut, carotte, navets)	Epinards à la crème	Purée de carottes fraîches maison
Rondelé aux fines herbes	Cantal	Entremet chocolat au lait entier fermier de Vicq sur Gartempe	Fromage blanc fermier sucré	Saint Paulin
Cocktail de fruits	Pomme	Gâteau sec "Petit beurre"	Cake marbré maison	Orange

Semaine du 23 AU 27 JANVIER

Lundi NOUVEL AN CHINOIS	Mardi	Mercredi (VÉGÉTARIEN)	Jeudi	Vendredi
Salade de chou chinois	Céleri râpé vinaigrette	Potage poireaux pommes de terre maison	Salade verte mimosa	Saucisson à l'ail
Emincé de porc laqué	Saucisse de volaille grillée	Quiche maison au fromage	Jumeau de bœuf au jus	Brandade de poisson
Riz thaï	Pâtes fraîches de chez Fiorella	Salade verte	Poêlée de carottes fraîches	(plat complet)
Biscuit coco	Emmental râpé	Flan chocolat	Petit suisse **BIO** nature + sucre	Chèvre/Chèvre fermier
Smoothie aux fruits exotiques	Poire	Clémentine	Tourteau fromager de Poitiers	Compote pomme **BIO** cannelle masion

Semaine du 30 JANVIER AU 3 FEVRIER

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi (VÉGÉTARIEN)	Vendredi
Betteraves **BIO**	Duo chou rouge et blanc vinaigrette	Brocolis persillés	Potage Saint Germain maison	Carottes râpées
Mitonné de bœuf aux carottes	Sauté de poulet au curry lait de coco et petits pois	Lomo de porc à l'origan	Lasagnes maison vegetariennes (épinards, mozzarella)	Filet de colin sauce beurre citronné
Poêlée de chou fleur	Riz blanc **BIO**	Petits pois au jus	Salade verte	Pommes de terre rissolées
Semoule de Maïs Population au lait du Pré Joly **BIO**	Cotentin	Edam	Yaourt nature sucré fermier de Vicq sur Gartempe	Camembert
Clémentine	Emincé de kiwi frais	Banane	Pomme **BIO**	Roulé maison chocolat poire

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 et l'huile de Chauvigny

Produit en Vienne | Produit en Nouvelle Aquitaine | Menu végétarien | Viande de bœuf Race à viande | Produit bio

VÉGÉTARIEN

BIO