

MENUS SEPTEMBRE 2024

ECOLES ET CENTRE DE LOISIRS

Semaine du 2 AU 6 SEPTEMBRE 2024				
Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Salade de pâtes à l'italienne (tortis, tomate, œuf, mozzarella)	Taboulé maison	Salade verte aux dès d'emmental	Betteraves BIO	Salade de melon
Sauté de bœuf au cumin	Saucisse de volaille grillée	Grillade de porc au jus	Coquillettes aux pois maraîchers, tomates fraîches et pesto rouge (plat complet)	Blanquette de poisson
Haricots verts extra fins sautés BIO	Poêlée de courgettes fraîches	Blé aux petits légumes	Chèvre/ Chèvre fermier de Chauvigny	Pommes vapeur
Vache Picon	Yaourt nature BIO sucré du Pré Jolly	Petit suisse aromatisé	Raisins de Neuville	Emmental
Compote pomme fraise	Abricot	Dés de pêches au sirop		Roulé maison chocolat et noix de coco

Semaine du 9 AU 13 SEPTEMBRE 2024				
Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Macédoine mayonnaise	Haricots verts persillés	Salade de tomates	Concombres ciboulette	Salade de pastèque
Jumeau de bœuf à la tomate	Chili végétarien (haricots rouges, maïs, sauce tomate)	Rôti de dinde + mayonnaise	Sauté de porc au thym	Pain de poisson maison aux petits légumes
Poêlée de carottes fraîches	Riz blanc BIO	Taboulé maison	Ratatouille	Epinards à la crème
Flan vanille nappé caramel	Montcadi croûte noire	Edam	Gouda	Fromage blanc sucré fermier de Vicq sur Gartempe
Dartois chocolat de l'Enclôître (86)	Nectarine	Compote de pommes maison	Crêpe au sucre	Prune

Semaine du 16 AU 20 SEPTEMBRE 2024				
Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Saucisson à l'ail nature	Carottes râpées	Salade de riz aux concombre, tomate et persil	Salade de melon	Tomate au maïs
Sauté de poulet aux herbes de provence	Pâtes de la Fabric d'Alice à la carbonara (plat complet)	Omelette ciboulette maison	Steak haché Charolais frais	Beignets de calamars
Poêlée de courgettes fraîches	Emmental râpé	Haricots verts extra fins sautés BIO	Frites	Petits pois au jus
Yaourt aromatisé fermier de Vicq sur Gartempe	Cocktail de fruits	Brie	Petit suisse nature + sucre	Camembert / Robich'long BIO
Speculoos		Banane	Raisins de Neuville	Flan pâtissier maison

Semaine du 23 AU 27 SEPTEMBRE 2024				
Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Betteraves BIO	Salade d'haricots verts mimosa	Macédoine mayonnaise	Concombres	Salade de pommes de terre, maïs, tomate et mimolette
Sauté de veau à la basquaise	Filet de poulet grillé	Cordon bleu de volaille	Pizza maison végétarienne (pesto vert, courgettes, tomates, emmental)	Poisson à la crème
Riz BIO	Semoule BIO	Ratatouille	Salade verte	Poêlée de carottes fraîches
Vache Picon	Yaourt nature sucré fermier de Vicq sur Gartempe	Flan chocolat	Edam	Petit suisse aromatisé
Pomme	Benoitine	Prune	Eclair au chocolat	Purée de fruits

Semaine du 30 SEPTEMBRE AU 4 OCTOBRE 2024				
Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Carottes râpées au persil	Taboulé maison	Œuf dur mayonnaise	Salade verte aux dès de volaille et maïs	Salade Grecque (tomate, concombre, olive noire, origan)
Dahl de lentilles de Latillé (86)	Pilons de poulet rôti au paprika	Sauté de porc au curry	Bœuf mode	Poisson sauce citron
Riz blanc BIO	Epinards à la crème	Petits pois au jus	Pommes vapeur	Pâtes fraîches de chez Fiorella
Montcadi croûte noire	Fromage blanc sucré fermier de Vicq sur Gartempe	Petit moulé nature	Entremet chocolat au lait entier fermier de Vicq sur Gartempe	Chèvre/ Chèvre fermier de Chauvigny
Banane	Raisins de Neuville	Cocktail de fruits exotiques	Poire	Cake maison moelleux aux pommes

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

