


































Semaine du 29 août au 2 septembre 2022				
Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
			Concombres persillés Sauté de bœuf à la tomate fraîche et coriandre Haricots verts extra fins sautés Fromage blanc fermier sucré de vicq sur Gartempe  Petit gâteau sec "Petit beurre"	Betteraves rouges Blanquette de poisson Pommes vapeur Vache qui rit Entremet chocolat au lait entier de Vicq sur Gartempe 

Semaine du 5 au 9 septembre 2022				
Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Haricots verts à l'échalote Sauté de veau à l'italienne (tomate et champignons) Semoule BIO Cotentin ail et fines herbes Cocktail de fruits au sirop	Salade de pâtes au surimi et maïs Nuggets de volaille Poêlée de carottes fraîches Edam Pêche		Saucisson à l'ail nature Rôti de dindonneau au miel de St Sauvant  Poêlée de courgettes fraîches Chèvre / Chèvre fermier de Chauvigny  Raisins de Neuville 	Tomates persillées  Filet de hoki à l'aneth Riz blanc Petit suisse nature BIO + sucre Gâteau moelleux maison au citron

Semaine du 12 au 16 septembre 2022				
Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Carottes râpées BIO citronnées Emincé de porc à la coriandre fraîche Haricots beurre très fins sautés Flan vanille Petit gâteau sec "Benoitine" 	 Macédoine mayonnaise Pâtes fraîches de chez F...  à la bolognaise de lentilles végétarienne Yaourt aromatisé fermier de Vicq sur Gartempe Prune 		Betteraves rouges BIO vinaigrette Poisson meunière Epinards à la crème Brie Eclair au chocolat	Salade de melon  Steak haché frais fermier d'Availles Limouzine  Purée de pommes de terre fraîches BIO maison  Tomme blanche Compote pomme maison 

Semaine du 19 au 23 septembre 2022				
Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
 Œuf dur mayonnaise Riz blanc Ratatouille Yaourt nature + sucre Dés de pêche au sirop	Tomate ciboulette  Haché d'agneau à l'indienne Céréales gourmandes BIO Fromage blanc fermier sucré de Vicq sur Gartempe Pomme BIO 		Soufflé au fromage maison Sauté de bœuf aux champignons de Bernazav  Poelée de carottes fraîches  Chèvre / Chèvre fermier de Chauvigny  Salade de fruits frais (kiwi, ananas, banane, fraise) 	Concombres aux fines herbes  Filet de colin crème de curry  Pâtes de la Fabric d'Alice  Emmental Roulé maison à la confiture

Semaine du 26 au 30 septembre 2022				
Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Macédoine mayonnaise Chipolatas grillées de chez Maître cochon  Poêlée de courgettes fraîches BIO  Cantal Compote individuelle BIO	Betteraves rouges BIO au cumin Moussaka Salade verte Yaourt nature sucré fermier de Vica sur Gartempe  Petit gâteau sec "Speculoos"		 Salade grecque (concombre, tomate, origan)  Lasagnes aux épinards et mozzarella maison (plat complet)  Camembert Raisins de Neuville 	Gaspacho maison  Filet de merlu au beurre blanc Pommes de terre persillées Petit suisse aromatisé Tourteau fromager de Poitiers 

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