











MENUS FEVRIER

ECOLES

Semaine du 20 AU 24 FEVRIER 2023			
Lundi	Mardi	Jeudi	Vendredi
Salade de pommes de terre au jambon de volaille et persil	Carottes râpées 	Céleri rave BIO râpé rémoulade 	Rillettes + cornichon
Sauté de bœuf forestier 	Blaché d'agneau à la marocaine	Filet de poulet grillé aux herbes de Provence	Poisson pané
Haricots verts extra fins sautés	Semoule BIO	Poêlée de chou fleur	Pâtes fraîches de chez Fiorella 
Yaourt aromatisé fermier de Vicq sur Gartempe 	Brie	Chèvre et Chèvre fermier de Chauvigny 	Cotentin nature
Kiwi	Banane	Pâtisserie (Gâteau basque)	Compote de pommes BIO maison à la cannelle 
Semaine du 27 FEVRIER AU 3 MARS			
Lundi	Mardi	Jeudi 	Vendredi
Betteraves rouges BIO	Duo chou blanc et rouge vinaigrette 	Macédoine mayonnaise	Potage de légumes maison
Emincé de porc au paprika	Escalope de dinde à la crème	Pizza végétarienne (tomate, champignons, emmental)	Filet de merlu à l'oseille
Poêlée de carottes fraîches 	Riz blanc BIO	Salade verte	Purée maison de pommes de terre fraîches 
Flan vanille nappé caramel	Gouda BIO	Petits suisses natures BIO + sucre	Crème anglaise
Galette Poitevine 	Emincé de kiwi frais	Orange	Pâtisserie (Brownie maison)

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



Menus végétarien



Viande de bœuf Race à viande



Produit bio

BIO