

MENUS MARS 2023

ECOLES ET CENTRE DE LOISIRS

| Semaine du 6 AU 10 MARS 2023 | | | |
|--|--|--|---|
| Lundi | Mardi | Jeudi | Vendredi |
| Œuf dur mayonnaise Paupiette de dinde poêlée à l'huile d'olive Flageolets Tomme blanche Banane |  Chou blanc vinaigrette  Couscous végétarien (semoule BIO et légumes couscous) Petit suisse aromatisé Dés de poires au sirop | Salade de pâtes BIO au thon maïs ciboulette Jumeau de bœuf braisé au romarin  Haricots beurres très fins sautés Vache picon Pomme BIO  | Céleri râpé vinaigrette  Poisson pané Epinards à la crème Chèvre / Chèvre fermier de Chauvigny  Flan pâtissier maison |

| Semaine du 13 AU 17 MARS 2023 | | | |
|---|---|---|---|
| Lundi | Mardi | Jeudi | Vendredi |
| Macédoine mayonnaise Chipolatas grillée de chez Maître cochon  Pâtes de la fabric'd'Alice  Fromage blanc fermier sucré de Vicq sur Gartempe  Petit gâteau sec "Speculoos" | Haricots verts à l'échalote Cordon bleu de volaille Poêlée de carottes fraîches Emmental BIO Compote individuelle BIO | Carottes râpées Garniture cantonnaise végétarienne (œuf, petits pois, oignons) Riz blanc BIO Entremet vanille au lait entier fermier de Vicq sur Gartempe  Banane | Potage de légumes maison Filet de colin au beurre citronné Purée maison de brocolis Brie Tarte aux pommes |

| Semaine du 20 AU 24 MARS 2023 | | | |
|--|---|--|---|
| Lundi | Mardi | Jeudi | Vendredi |
| Betteraves rouges BIO Crêpe au fromage Haricots verts extra fins sautés Edam Orange | Coleslaw (carottes, chou blanc, mayonnaise)  Filet de poulet au jus d'estragon Pommes de terre persillées Yaourt aromatisé de Vicq sur Gartempe  Petit gâteau sec "Galette St Michel BIO " | Salade de riz BIO au jambon, mozzarella maïs et persil Sauté de veau Poêlée de chou fleur Chèvre / Chèvre fermier de Chauvigny  Kiwi | Chou chinois en salade Filet de merlu sauce hollandaise Boulgour BIO Petit suisse BIO nature + sucre Moelleux maison aux poires |

| Semaine du 27 AU 31 MARS 2023 | | | |
|---|--|--|---|
| Lundi | Mardi | Jeudi | Vendredi |
| Céleri rémoulade  Rôti de dindonneau au cerfeuil Pâtes fraîches de chez Farrella  Yaourt fermier sucré de Vicq sur Gartempe  Pomme  | Macédoine vinaigrette Pilons de poulet rôtis Haricots plats sautés Cotentin nature Dés de pêche au sirop | Salade verte mimosa Steak haché frais fermier d'Availles Limouzine  Pommes rissolées Saint Paulin Compote pomme banane maison | Taboulé Epinards à la crème Riz Camembert Gâteau basque |

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



Viande de bœuf Race à viande



Produit bio

BIO