


















# 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 <b>BIO</b> et légumes couscous)  Petit suisse aromatisé  Dés de poires au sirop	Salade de pâtes <b>BIO</b> au thon maïs ciboulette Jumeau de bœuf braisé au romarin  Haricots beurrés très fins sautés  Vache picon  Pomme <b>BIO</b> 	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 <b>BIO</b>  Compote individuelle <b>BIO</b>	Carottes râpées Garniture cantonnaise végétarienne (œuf, petits pois, oignons)  Riz blanc <b>BIO</b>  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 <b>BIO</b>  Crêpe au fromage Haricots verts extra fins sautés  Edam  Orange	Coleslaw (carottes, chou blanc)  Filet de poulet au jus d'estragon Pommes de terre persillées Yaourt aromatisé de Vicq sur Gartempe  Petit gâteau sec "Galette St Michel <b>BIO</b> "	Salade de riz <b>BIO</b> 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 Boullgour <b>BIO</b>  Petit suisse <b>BIO</b> 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 Pirella  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  Frites  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**