



## MENUS DECEMBRE 2025

### ECOLES

Semaine du 1er au 5 Décembre 2025				
Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Chou blanc <b>BIO</b> du Thurageau (86) vinaigrette  Gratin maison de pommes de terre et poireaux frais <b>BIO</b> de Thurageau (86) aux dès d'épaule de porc (plat complet)  Emmental  Banane	<b>VÉGÉTARIEN</b> Haricots verts au maïs   Gnocchis sauce tomate  Poêlée de chou-fleur  Fromage blanc sucré fermier de Vicq sur Gartempe (86)  Biscuit p'tit croquant coco		Betteraves rouges <b>BIO</b> persillées  Mitonné de bœuf aux  carottes  Blé <b>BIO</b> aux épices  Flan vanille  Pomme des Roches Prémarie (86) 	Potage Saint-Germain maison  Filet de hoki sauce curry  Epinards à la crème  Montcadi croûte noire  Mini beignet fourré chocolat noisette
Semaine du 8 au 12 Décembre 2025				
Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Céleri frais <b>BIO</b> de Vendevre (86) rémoulade  Cordon bleu de volaille  Petits pois au jus  Camembert  Compote pomme poire HVE individuelle 	Carottes râpées  Pilons de poulet rôti  Haricots verts extra fins sautés  Yaourt nature sucré fermier de Vicq sur Gartempe (86)  Ananas au sirop		Salade verte fromagère (dès de mimolette et emmental) Spaghettis à la bolognaise de lentilles (plat complet)  Petit suisse nature + sucre  Kiwi	 Mousse de canard  Filet de poulet sauce forestière  Pommes noisettes  Clémentine  Carré Vanille et sa papillotte
Semaine du 15 au 19 Décembre 2025				
Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Coleslaw (carotte et chou blanc frais d'Ouzilly (86) mayonnaise)  Poêlée bretonne (brocolis, chou-fleur, haricot vert, oignon, pommes de terre parisienne et dès d'épaule de porc) (plat complet)  Yaourt nature <b>BIO</b> sucré de st Gervais les trois clochers (86)  Sablé pur beurre de l'Encloître (86) 	<b>VÉGÉTARIEN</b> Betteraves <b>BIO</b> vinaigrette  Couscous végétarien (semoule <b>BIO</b> et légumes couscous)  Montcadi croûte noire  Orange		Macédoine mayonnaise  Côte de porc aux herbes de Provence  Pois maraîchers au jus  Brie  Clémentine	Velouté de potiron maison  Poisson pané  Haricots beurre très fins sautés  Emmental  Banane

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

