

MENUS DECEMBRE 2025

ECOLES

Semaine du 1er au 5 Décembre 2025				
Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
<p>Chou blanc BIO du Thurageau (86) vinaigrette</p> <p>Gratin maison de pommes de terre et poireaux frais BIO de Thurageau (86) aux dès d'épaule de porc (plat complet)</p> <p>Emmental</p> <p>Banane</p>	<p style="text-align: center;"></p> <p>VÉGÉTARIEN</p> <p>Haricots verts au maïs</p> <p>Gnocchis sauce tomate</p> <p>Poêlée de chou-fleur</p> <p>Fromage blanc sucré fermier de Vicq sur Gartempe (86)</p> <p>Biscuit p'tit croquant coco</p>		<p>Betteraves rouges BIO persillées</p> <p>Mitonné de bœuf aux carottes</p> <p>Blé BIO aux épices</p> <p>Flan vanille</p> <p>Pomme des Roches Prémairie (86)</p>	<p>Potage Saint-Germain maison</p> <p>Filet de hoki sauce curry</p> <p>Epinards à la crème</p> <p>Montcadi croûte noire</p> <p>Mini beignet fourré chocolat noisette</p>

Semaine du 8 au 12 Décembre 2025				
Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
<p>Céleri frais BIO de Vendevre (86) rémoulade</p> <p>Cordon bleu de volaille</p> <p>Petits pois au jus</p> <p>Camembert</p> <p>Compote pomme poire HVE individuelle</p>	<p style="text-align: center;"></p> <p>VÉGÉTARIEN</p> <p>Carottes râpées</p> <p>Pilons de poulet rôti</p> <p>Haricots verts extra fins sautés</p> <p>Yaourt nature sucré fermier de Vica sur Gartempe (86)</p> <p>Ananas au sirop</p>		<p style="text-align: center;"></p> <p>VÉGÉTARIEN</p> <p>Salade verte fromagère (dès de mimolette et emmental)</p> <p>Spaghettis à la bolognaise de lentilles (plat complet)</p> <p>Petit suisse nature + sucre</p> <p>Kiwi</p>	<p style="text-align: center;"><i>Repas de Noël</i></p> <p style="text-align: center;">Vendredi</p> <p> Mousse de canard</p> <p>Filet de poulet sauce forestière</p> <p>Pommes noisettes</p> <p> Clémentine</p> <p> Carré Vanille et sa papillote</p>

Semaine du 15 au 19 Décembre 2025				
Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
<p>Coleslaw (carotte et chou blanc frais d'Ouzilly (86) mayonnaise)</p> <p>Poêlée bretonne (brocolis, chou-fleur, haricot vert, oignon, pommes de terre parisienne et dès d'épaule de porc) (plat complet)</p> <p>Yaourt nature BIO sucré de st Gervais les trois clochers (86)</p> <p>Sablé pur beurre de l'Enclôtre (86)</p>	<p style="text-align: center;"></p> <p>VÉGÉTARIEN</p> <p>Betteraves BIO vinaigrette</p> <p>Couscous végétarien (semoule BIO et légumes couscous)</p> <p>Montcadi croûte noire</p> <p>Orange</p>		<p>Macédoine mayonnaise</p> <p>Côte de porc aux herbes de Provence</p> <p>Pois maraîchers au jus</p> <p>Brie</p> <p>Clémentine</p>	<p>Velouté de potiron maison</p> <p>Poisson pané</p> <p>Haricots beurre très fins sautés</p> <p>Emmental</p> <p>Banane</p>

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'Alsannes.



Produit bio **BIO**

Produit en Vienne



Menu végétarien



Produit Haute Valeur Environnementale



Viande de boeuf Race à viande

