



# MENUS JANVIER 2025

## ECOLES ET CENTRE DE LOISIRS

<i>Semaine du 05 au 09 Janvier 2025</i>				
Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Rillettes de thon maison au citron	Macédoine mayonnaise	VÉGÉTARIEN Taboulé maison	Chou rouge d'Ouzilly (86) vinaigrette	Carottes râpées d'Ouzilly (86) persillées
Tartiflette maison à la volaille (plat complet)	Sauté de poulet au curry tandoori	Omelette à l'emmental maison	Jumeau de boeuf aux oignons et épices	Filet de hoki à l'aneth
Flan chocolat	Riz blanc <b>BIO</b>	Poêlée de brocolis	Blé <b>BIO</b> aux petits légumes	Epinards à la crème
Orange	Fromage blanc sucré fermier de Vicq sur Gartempe (86)	Edam	Gouda	Chèvre au lait pasteurisé / Chèvre fermier de l'Ane Vert de Sossay (86)
	Poire des Roches Prémarie (86)	Compote de pommes <b>BIO</b> individuelle	Dés de pêches au sirop	Brioche des rois maison

  

<i>Semaine du 12 au 16 Janvier 2025</i>				
Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Chou blanc frais d'Ouzilly (86) vinaigrette	Betteraves <b>BIO</b> ciboulette	Salade fromagère (salade verte, dés de mimolette et emmental)	Céleri <b>BIO</b> de Vendeuvre (86) rémoulade	Potage de potiron maison
Pâtes de Senillé Saint Sauveur (86) à la bolognaise (plat complet)	Curry de pois chiches de Latillé (86) aux carottes d'Ouzilly (86), champignons de Bernazay (86) et riz blanc <b>BIO</b> (plat complet)	Chipolata grillée	Rôti de dindonneau aux herbes de provence	Poisson pané
Emmental râpé	Petit suisse nature + sucre	Gratin de chou fleur frais d'Ouzilly (86) maison	Haricots verts extra fins sautés	Purée de carottes fraîches d'Ouzilly (86) maison
Clémentine	Kiwi	Yaourt aux fruits fermier de Vicq sur Gartempe (86)	Camembert	Vache Picon
		Galette Poitevine (86)	Tarte aux pommes	Compote maison pomme banane

  

<i>Semaine du 19 au 23 Janvier 2025</i>				
Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Salade de riz au thon, carotte et estragon	Carottes râpées d'Ouzilly (86)	Haricots verts au maïs	Brocolis persillés	Duo chou rouge et blanc d'Ouzilly (86)
Sauté de porc au cumin	Gratin de tortis <b>BIO</b> montagnard au potiron	Haché de bœuf aux fruits secs	Pizza maison au poulet, champignon, oignon, mozzarella, emmental (base crème)	Brandade de poisson maison
Epinards à la crème	(plat complet)	Semoule <b>BIO</b>	Salade verte	(plat complet)
Saint Paulin	Yaourt nature <b>BIO</b> sucré de Saint Gervais les trois clochers (86)	Emmental	Petit suisse aromatisé	Petit moulé
Pomme des Roches Prémarie (86)	Ananas au sirop	Banane	Cocktail de fruits au sirop	Roulé maison à la confiture de fraise

  

<i>Semaine du 26 au 30 Janvier 2025</i>				
Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Saucisson sec	Betteraves rouges persillées	Céleri <b>BIO</b> de Vendeuvre (86) vinaigrette	Macédoine mayonnaise	Potage de légumes maison
Rôti de veau au jus	Nugget's de volaille et ketchup	Jambon braisé	Quiche maison aux petits légumes et fromage	Filet de colin au coulis de carottes fraîches d'Ouzilly (86)
Lentilles de Latillé (86)	Petits pois au jus	Poêlée de carottes fraîche d'Ouzilly (86)	Salade verte	Pâtes de Senillé Saint Sauveur (86)
Montcadi croûte noire	Flan vanille nappé caramel	Entremet vanille au lait entier fermier de Vicq sur Gartempe (86)	Brie	Gouda
Poire des Roches Prémarie (86)	Clémentine	Dartois chocolat de Lencloître (86)	Eclair au chocolat	Compote maison pommes cannelle

*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 Haute Valeur Environnementale

Produit en Vienne



Menu végétarien



Viande de boeuf Race à viande

