



Menus élaborés par
notre diététicienne

MENUS JANVIER 2021

ECOLES 4 JOURS

Semaine du 4 au 8 janvier 2021

Lundi	Mardi	Jeudi	Vendredi
Salade de riz BIO au thon et persil	Betteraves rouges au cerfeuil	Rillettes cornichons	Velouté de poireaux frais d'Ouzilly
Sauté de dinde au curcuma	Nuggets de poulet sauce ketchup	Rôti de veau au thym	Dos de colin sauce hollandaise
Poêlée de choux fleur BIO	Petits pois au jus	Haricots verts BIO sautés	Pâtes de la Fabric d'Alice
Flan vanille nappé caramel	Edam	Fromage blanc fermier sucré de Vicq sur Gartempe	Chèvre/ Chèvre fermier de Chauvigny
Compote pomme banane	Clémentine	Poire de Bonnes	Brioche des Rois maison

Semaine du 11 au 15 janvier 2021

Lundi	Mardi	Jeudi	Vendredi
Céleri d'Ouzilly rémoulade	Chou rouge d'Ouzilly ciboulette	Haricots verts vinaigrette aux fines herbes	Velouté de légumes
Rôti de porc à la coriandre	Escalope de dinde au curry	Crêpe au fromage	Brandade de poissons
Poêlée de carottes fraîches d'Ouzilly	Blé BIO	Poêlée de brocolis	(plat complet)
Yaourt aromatisé	Cotentin nature	Semoule vanillée au lait entier fermier de Vicq sur Gartempe	Camembert BIO
Gâteau sec "Galette St Michel"	Dés de pêches au sirop	Orange	Eclair chocolat

Semaine du 18 au 22 janvier 2021

Lundi	Mardi	Jeudi	Vendredi
Sardines + petit beurre	Carottes râpées persillées	Salade verte aux dés de jambon et croustons	Chou fleur au paprika
Blanquette de dinde à l'ancienne	Bolognaise aux lentilles de Civaux	Merlu à l'estragon	Steak haché frais fermier grillé d'Availles Limouzine
Boulgour BIO	Pâtes fraîches de chez Fiorella	Epinards à la crème	Pommes rissolées
Cantal	Yaourt fermier sucré de Vicq sur Gartempe	Chèvre / Chèvre fermier de Chauvigny	Tomme des pyrénées
Pomme BIO d'Iteuil	Cocktail de fruits	Gâteau moelleux maison aux pépites de chocolat	Kiwi

Semaine du 25 au 29 janvier 2021

Lundi	Mardi	Jeudi	Vendredi
Betteraves rouges ciboulette	Chou blanc d'Ouzilly aux raisins secs	Velouté de potiron	Duo carottes et céleri d'Ouzilly mayonnaise
Filet de hoki sauce aurore	Riz BIO	Tartiflette maison	Mitonné de bœuf à l'origan
Quinoa de Lhonnaizé	Garniture végétarienne cantonnaise (petits pois, omelette, brunoise de légumes)	Salade verte	Poêlée de brocolis
Gouda BIO	Petit suisse nature BIO	Entremet caramel au lait entier fermier de Vicq sur Gartempe	Brie
Banane	Gâteau sec "Benoitine"	Poire de Bonnes	Tarte normande aux pommes

Les viandes bovines sont d'origine française (pour confirmation, se référer à l'affichage donné le jour même du menu)

Produit issu de l'agriculture biologique

Producteurs locaux ("Croquez la Vienne")

Menu végétarien

