



Menus élaborés par  
notre diététicienne

## MENUS FEVRIER 2021 ECOLES ET CENTRE DE LOISIRS

<i>Semaine du 1er au 5 février 2021</i>			
<i>Lundi</i>	<i>Mardi/ MENU NOUVEL AN CHINOIS</i>	<i>Jeudi</i> 	<i>Vendredi</i>
Salade de blé, jambon, et petits légumes  Sauté de veau marengo  Haricots verts BIO sautés   Yaourt fermier sucré de Vicq sur Gartempe  Gâteau sec "Benoitine" 	Nems de poulet   Emincé de dinde laqué   Nouilles  Mousse noix de coco  Coulis de mangues	Céleri d'Ouzilly remoulade   Pizza maison aux 3 fromages  Salade verte  Flan chocolat  Pomme BIO d'Iteuil 	Brocolis au Maïs  Blanquette de poisson  Pommes de terre persillées  Chèvre / chèvre fermier de Chauvigny  Quatre quart mai: 
<i>Semaine du 22 au 26 février 2021</i>			
<i>Lundi</i>	<i>Mardi</i>	<i>Jeudi</i>	<i>Vendredi</i>
Betteraves rouges au cerfeuil  Cassoulet (saucisse fumée, cervelas)  Haricots blancs BIO    Yaourt aromatisé   Petit gâteau sec "Speculoos"	Coleslaw (carotte BIO, chou blanc d'Ouzilly mayonnaise)    Quenelles nature sauce forestière  Riz BIO   Emmental BIO   Pomme d'Iteuil BIO  	Potage poireaux pommes de terre  Mitonné de bœuf à la moutarde  Pâtes fraîches de chez Fiorella  Saint paulin   Clémentine	Haricots verts BIO au jambon   Poisson pané  Epinards à la crème  Camembert BIO   Roulé au chocolat maison

*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

