

<i>Semaine du 3 AU 7 OCTOBRE</i>			
<i>Lundi</i>	<i>Mardi</i>	<i>Jeudi</i>	<i>Vendredi</i>
Rillettes et cornichons	Salade de tomate et maïs	Salade de concombre ciboulette	Betteraves rouges <b>BIO</b> vinaigrette ciboulette
Sauté de dinde à la basquaise	Cordon bleu de volaille	Jumeau de bœuf au paprika	Filet de hoki au curry
Haricots beurre très fins sautés	Pâtes fraîches de chez Fiorella	Poêlée de carottes fraîches	Blé <b>BIO</b> aux petits légumes
Flan vanille nappé caramel	Edam	Petit suisse nature <b>BIO</b> + sucre	Chèvre / Chèvre fermier de Chauvigny
Gâteau sec "Benoitine"	Poire	Tarte au chocolat	Banane
<i>Semaine du 10 AU 14 OCTOBRE SEMAINE DU GOUT</i>			
<i>Lundi - Herbes aromatique</i>	<i>Mardi - Agrumes</i>	<i>Jeudi - Epices</i>	<i>Vendredi - Légumineuses</i>
Macédoine mayonnaise estragon	Carottes râpées au trio de pamplemousse	Haricots verts vinaigrette cumin	Salade hawaïenne (haricots rouges, maïs et ananas)
Sauté de bœuf à l'origan	Filet de poulet sauce thym et au citron	Filet de colin à la vanille	Dahl de lentilles
Poêlée de courgettes fraîches aux herbes de Provence	Boullgour <b>BIO</b> au jus de volaille	Purée de pommes de terre fraîches	Riz blanc
Cotentin ail et fines herbes	Fromage blanc fermier sucré de vicq sur Gartempe	Petit suisse aromatisé	Tomme des Pyrénées
Raisin	Orange	Dés de poires à la cannelle	Cake maison à la farine de pois chiches et poudre d'amande
<i>Semaine du 17 AU 21 OCTOBRE</i>			
<i>Lundi</i>	<i>Mardi</i>	<i>Jeudi</i>	<i>Vendredi</i>
Œuf dur mayonnaise	Brocolis persillés	Céleri rave vinaigrette	Salade de riz au jambon, maïs et basilic
Blanquette de veau à l'ancienne	Haché de bœuf sauce tomate fraîche	Pizza végétarienne (tomate, courgettes, poivrons, oignons, mozzarella)	Filet de merlu à l'oseille
Pommes vapeur	Semoule <b>BIO</b>	Salade verte	Carottes fraîches vichy
Emmental <b>BIO</b>	Yaourt aromatisé fermier de Vicq sur Gartempe	Chèvre / Chèvre fermier de Chauvigny	Gouda bio
Poire	Banane	Gâteau basque	Compote de pommes maison

Les viandes bovines et porcines sont d'origine française. Les volailles sont d'origine française et/ou UE.

Dans tous nos menus, la farine provient d'Aslonnes et l'huile de Chauvigny

Produit en Vienne



Produit en Nouvelle Aquitaine



Viande de bœuf Race à viande



Produit bio

