

MENUS SEPTEMBRE 2021

Semaine du 2 au 3 septembre

	Jeudi	Vendredi
	Concombres persillés Tajine de dinde à la marocaine Semoule BIO Tomme des pyrénées Nectarine	Betteraves rouges ciboulette Blanquette de poissons Poêlée de carottes fraîches Entremet chocolat au lait entier fermier de Vicq sur Gartempe Petit gâteau sec "Benoitine"

Semaine du 6 au 10 septembre

Lundi	Mardi	Jeudi	Vendredi
Macédoine mayonnaise Mitonné de dinde à la coriandre fraîche Poêlée de brocolis et brunoise de légumes Yaourt aromatisé Prune	Taboulé à la menthe Crêpe au fromage Poêlée de courgettes fraîches Flan vanille nappé caramel Petit gâteau sec "Galette St Michel BIO"	Tomates au maïs persillées Rôti de porc au jus Pâtes de la Fabric d'Alice Petit suisse nature BIO + sucre Dés de pêches au sirop	Salade de Pastèque Filet de merlu à l'aneth Pomme de terre vapeur Chèvre/ Chèvre fermier de Chauvigny Pâtisserie (Gâteau Marbré maison)

Semaine du 13 au 17 Septembre

Lundi	Mardi	Jeudi	Vendredi
Betteraves rouges au cumin Escalope de dinde aux fines herbes Lentilles bio Yaourt fermier sucré de Vicq sur Gartempe Cocktail de fruits	Salade de riz thon carottes et persil Moussaka Salade Verte Edam Nectarine	Concombres ciboulette Mitonné de bœuf aux herbes de provence Quinoa de Lhommaizé à la tomate fraîche Entremet vanille au lait entier fermier de Vicq sur Gartempe Raisin de Neuville de Poitou	Tomates basilic Poisson pané Haricots verts extra fins sautés Camembert Pâtisserie (Tourteau fromager)

Semaine du 20 au 24 Septembre

Lundi	Mardi	Jeudi	Vendredi
Chou fleur vinaigrette persillée Chili végétarien (sauce tomate, haricots rouges, maïs) Riz blanc Rondelé ail et fines herbes Compote bio individuelle	Saucisson sec + beurre Pilons de poulet grillés Ratatouille Gouda Kiwi	Macédoine vinaigrette au cerfeuil Dos de colin crème de ciboulette Pépinettes Chèvre / Chèvre fermier de Chauvigny Banane	Salade de melon Steak haché frais fermier d'Availle Limousine Purée maison de pommes de terre fraîches Petit suisse aromatisé Pâtisserie (Gâteau moelleux maison à la vanille)

Semaine du 27 au 1 Octobre

Lundi	Mardi	Jeudi	Vendredi
Betteraves rouges aux graines de tournesol Chipolatas grillées de chez Maître cochon Petits pois au jus Yaourt nature + sucre Pomme des Roches Prémaries	Brocolis vinaigrette aux fines herbes Nuggets de poulet + ketchup Haricots verts extra fins sautés Fromage blanc fermier sucré de Vicq sur Gartempe Petit gâteau "Madeleine"	Tomates ciboulette Poêlée de blé aux légumes verts crémée Salade verte Brie Pâtisserie (Tarte au chocolat)	Salade de pommes de terre, tomate, œuf dur, dés emmental et persil Poisson frais sauce citron Poêlée de carottes fraîches Entremet caramel au lait entier fermier de Vicq sur Gartempe Raisin de Neuville de Poitou

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 Race à viande 	Menu végétarien 	Producteurs locaux : Croquez la Vienne Produit en Poitou-Charentes Produit en Nouvelle Aquitaine
Dans tous nos menus, la farine provient d'Aslonnes et l'huile de Chauvigny		