

<b>P4 Semaine du 3 au 7 janvier 20.</b>			
<b>Lundi</b>	<b>Mardi</b>	<b>Jeudi</b> 	<b>Vendredi</b>
Salade de pépinettes au surimi et estragon	Macédoine mayonnaise	Brocolis aux fines herbes	Céleri <b>BIO</b> râpé vinaigrette de Thurageau 
Sauté de poulet au curry	Grillade de porc au jus	Pizza maison aux 3 fromages (Fourme d'ambert, mozzarella, emmental râpé)	Filet de hoki sauce hollandaise
Poêlée de carottes fraîches <b>BIO</b>	Blé <b>BIO</b> aux petits légumes	Salade verte	Haricots verts extra fins sautés <b>BIO</b>
Yaourt fermier sucré de Vicq sur Gartempe 	Emmental <b>BIO</b>	Camembert <b>BIO</b>	Petit suisse nature <b>BIO</b> + sucre
Petit gâteau "Benoitine" 	Orange	Poire des vergers de Chezeau 	Brioche des Rois maison

<b>P1 Semaine du 10 au 14 janvier 2022</b>			
<b>Lundi</b>	<b>Mardi</b> 	<b>Jeudi</b>	<b>Vendredi</b>
Rillettes de thon citronnées	Chou chinois maïs	Velouté de potiron	Carottes râpées <b>BIO</b> de Thurageau 
Saucisse de volaille grillée	Pâtes de la Fabric'd'Alice 	Jumeau de bœuf aux champignons des bois	Brandade de poisson
Petits pois carottes	Epinards à la crème 	Poêlée de brocolis	Salade verte
Cotentin ail et fines herbes	Flan chocolat	Chèvre / Chèvre fermier de Chauvigny 	Entremet vanille au lait entier fermier de Vicq sur Gartempe
Cocktail de fruits	Petit gâteau "Spéculoos"	Pâtisserie "Tarte au chocolat"	Kiwi 

<b>P2 Semaine du 17 au 21 janvier 2022</b>			
<b>Lundi</b> 	<b>Mardi</b>	<b>Jeudi</b>	<b>Vendredi</b>
Chou rouge <b>BIO</b> vinaigrette	Haricots verts persillés	Chou fleur vinaigrette	Endives, dés de mimolette, ciboulette
Chili végétarien (haricots rouges, maïs, sauce tomate)	Lasagnes bolognaise	Sauté de veau à la moutarde	Cœur de colin à l'aneth
Riz blanc <b>BIO</b>	Salade verte	Quinoa de Lhommaizé 	Poêlée de carottes fraîches <b>BIO</b>
Gouda <b>BIO</b>	Yaourt aromatisé	Fromage blanc fermier sucre de Vicq sur Gartempe 	Saint Paulin
Pomme des vergers de Chezeau 	Petit gâteau "Galette St Michel <b>BIO</b> "	Clémentine 	Pâtisserie "Cake à la banane maison"

<b>P3 Semaine du 24 au 28 janvier 2022</b>			
<b>Lundi</b>	<b>Mardi</b>	<b>Jeudi</b>	<b>Vendredi</b>
Salade de riz au thon et aneth	Rillettes et cornichon	Chou blanc <b>BIO</b> vinaigrette de Thurageau 	Velouté poireaux pommes de terre
Sauté de dinde au curry et lait de coco	Haché de bœuf à la mexicaine	Filet de merlu sauce aurore	Steak haché fermier grillé d'Availles Limouzine 
Poêlée de chou fleur	Semoule <b>BIO</b>	Haricots beurre très fins sautés	Pâtes fraîches de chez Fiorella 
Vache qui rit	Edam	Petit suisse aromatisé	Chèvre / Chèvre fermier de Chauvigny 
Dés de poires au sirop	Banane	Pâtisserie "Tourteau fromager" 	Compote de pommes <b>BIO</b> maison des vergers de C' 

<b>P4 Semaine du 31 janvier au 4 février 2022</b>			
<b>Lundi</b>	<b>Mardi</b> 	<b>Jeudi Repas chinois</b> 	<b>Vendredi</b>
Céleri <b>BIO</b> rémoulade de Thurageau 	Betteraves <b>BIO</b> aux fines herbes	Nems de poulet	Salade de pommes de terre au jambon maïs
Sauté de porc à l'échalote	Quenelles natures sauce forestière	Bœuf sauté aux petits légumes et sauce soja	Filet de hoki aux fruits de mer
Poêlée de carottes fraîches <b>BIO</b>	Riz basmati	Nouilles chinoises	Epinards à la crème
Flan vanille nappé caramel	Petit suisse nature + sucre	Cocktail de fruits aux litchis	Tomme des Pyrénées
Gâteau sec "Galette Poitevine" 	Clémentine	"Dessert chinois"	Pomme <b>BIO</b> des vergers de Chezeau 

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