



Menus élaborés par  
notre diététicienne

## MENUS DECEMBRE ECOLES 4J

Semaine du 6 au 10 décembre 2021			
Lundi	Mardi	Jeudi	Vendredi
Salade de pépinettes, carottes et maïs  Couscous végétarien  (semoule et légumes couscous)  Edam  Pomme BIO 	Haricots verts BIO échalote   Paupiette de dinde à la sauge  Poêlée de choux fleurs  Flan chocolat  Petit gâteau sec "Petit beurre"	Céleri BIO de Thurageau vinaigrette   Tartiflette  Salade verte  Yaourt fermier sucré de Vicq sur Gartempe   Poire des vergers de Chezeau 	Velouté de légumes  Dos de colin au paprika  Poêlée de carottes fraîches   Camembert  Moelleux maison au citron
Semaine du 13 au 17 décembre 2021			
Lundi	Mardi	Jeudi	Vendredi <i>Menu de Noël</i>
Taboulé  Sauté de dinde à l'oseille  Haricots verts extra fins sautés  Rondéle nature  Orange	 Carottes rapées BIO de Thurageau   Pâtes de la Fabric d'Alice   façon carbonara végétarienne (champignons, crème)  Petit suisse aromatisé  Cocktail de fruits au sirop	 Chou rouge BIO de Thurageau vinaigrette   Filet de hoki sauce citron   Epinards à la crème  Chèvre / Chèvre fermier de Chauvigny  Banane 	Mousse de canard  Rôti de veau sauce aux pêches   Pommes noisettes  Sapin de Noël   Clémentine

*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

