



Menus élaborés par
notre diététicienne

MENUS SCOLAIRES MARS 2021

Semaine du 1er au 5 mars 2021			
Lundi	Mardi	Jeudi	Vendredi
Saucisson sec + petit beurre Aiguillettes de poulet Corn Flakes Petits pois carottes Petit suisse aromatisé Poire des Roches Prémaries	Chou rouge d'Ouzilly au persil Bolognaise de bœuf Pâtes de la Fabric' d'Alice Emmental râpé Cocktail de fruit	Macédoine mayonnaise Curry de lentilles de Civaux et panais Salade verte Gouda BIO Tourteau fromager de Poitiers	Carottes râpées BIO de Thurageau au cerfeuil Dos de colin sauce hollandaise Haricots verts sautés BIO Chèvre / Chèvre fermier de Chauvigny Banane
Semaine du 8 au 12 mars 2021			
Lundi	Mardi	Jeudi	Vendredi
Betteraves rouge ciboulette Couscous végétarien (semoule BIO + légumes couscous) Yaourt sucré fermier de Vicq sur Gartempe Petit gâteau sec "Benoitine"	Brocolis au maïs Mitonné de porc BIO aux champignons Pommes de terre persillées Edam Pomme des Roches Prémaries	Salade de coquillettes au cervelas et cornichons Rôti de veau au thym Epinards à la crème Petit suisse nature BIO + sucre Orange	Chou blanc d'Ouzilly au persil Filet de hoki aux fruits de mer Riz blanc BIO Brownie maison Crème anglaise
Semaine du 15 au 19 mars 2021			
Lundi	Mardi	Jeudi	Vendredi
Œuf dur mayonnaise Sauté de bœuf au cumin Poêlée de carottes fraîches Yaourt aromatisé Kiwi de Corse	Endives de Maisonneuve à l'emmental Boudin blanc de Maitre cochon et sa concassée de pommes Pâtes fraîches de chez Fiorella Cantal Compote individuelle BIO	Potage poireaux pommes de terre Filet de poulet grillé au curcuma Poêlée de brocolis Chèvre / Chèvre fermier de Chauvigny Banane	Betteraves aux fines herbes Filet de limande sauce aurore Quinoa de Lhommaizé Brie Far breton maison
Semaine du 22 au 26 mars 2021			
Lundi	Mardi	Jeudi	Vendredi
Macédoine vinaigrette persillée Chili végétarien (haricots rouges, maïs, sauce tomate) Riz blanc BIO Cotentin nature Orange	Céleri rave d'Ouzilly remoulade Sauté de dinde au basilic Poêlée de chou fleur BIO Fromage blanc fermier de Vicq sur Gartempe Petit gâteau sec "Galette St Michel"	Carottes râpées BIO de Thurageau persillées Colin crème de ciboulette Haricots beurre très fins sautés Semoule vanillée maison au lait entier fermier de Vicq sur Gartempe Poire des Roches prémaries	Chou rouge d'Ouzilly à la crème Chipolatas grillée de chez Maitre Cochon Lentilles de Civaux Camembert BIO Tarte aux pommes
Semaine du 29 mars au 2 avril 2021			
Lundi	Mardi	Jeudi	Vendredi
Crêpe au fromage Médailon de merlu à l'aneth Poêlée de carottes fraîches Flan caramel BIO Dés de pêches au sirop	Haricots verts BIO mimosa Boulgour BIO Epinards ricotta Emmental BIO Pomme des Roches Prémaries	Velouté de potiron Pilons de poulet rôtis aux herbes de provence Tortis 3 couleurs Petit suisse aromatisé Gâteau moelleux chocolat maison	Salade verte au jambon et croustons Steak haché frais fermier d'Availles Limousine Haricots blanc BIO Chèvre / chèvre fermier de Chauvigny Banane

Les viandes bovines sont d'origine française (pour confirmation, se référer à l'affichage donné le jour même du menu)
Dans tous nos menus, la farine provient d'Aslonnes et l'huile de Chauvigny

Produit issu de l'agriculture biologique



Menu végétarien



Producteurs locaux : "Croquez la Vienne"



Produit en Poitou-Charentes



Produit en Nouvelle Aquitaine

