

MENUS MARS 2023

ECOLES ET CENTRE DE LOISIRS

Semaine du 6 AU 10 MARS 2023				
Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Œuf dur mayonnaise Paupiette de dinde poêlée à l'huile d'olive Flageolets Tomme blanche Banane	 Chou blanc vinaigrette  Couscous végétarien (semoule BIO et légumes couscous) Petit suisse aromatisé Dés de poires au sirop	Endives persillées Sauté de porc au curry et lait de coco Blé BIO Flan chocolat Petit gâteau sec "Benoitine" 	Salade de pâtes BIO au thon mais ciboulette Jumeau de bœuf braisé au romarin  Haricots beurres très fins sautés Vache picon Pomme BIO 	Céleri râpé vinaigrette  Poisson pané Epinards à la crème Chèvre / Chèvre fermier de Chauvigny  Flan patissier maison
Semaine du 13 AU 17 MARS 2023				
Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Macédoine mayonnaise Chipolatas grillée de chez Maître cochon  Pâtes de la fabric'd'Alice  Fromage blanc fermier sucré de Vicq sur Gartempe  Petit gâteau sec "Speculoos"	Haricots verts à l'échalote Cordon bleu de volaille Poêlée de carottes fraîches Emmental BIO Compote individuelle BIO	Chou fleur crème de curry Sauté de bœuf printanier  (petits pois, carottes, navets) Céréales gourmandes BIO Saint Paulin Orange	 Carottes râpées Garniture cantonnaise végétarienne (œuf, petits pois, oignons) Riz blanc BIO Entremet vanille au lait entier fermier de Vicq sur Gartempe  Banane	Potage de légumes maison Filet de colin au beurre citronné Purée maison de brocolis Brie Tarte aux pommes
Semaine du 20 AU 24 MARS 2023				
Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Betteraves rouges BIO Crêpe au fromage Haricots verts extra fins sautés Edam Orange	Coleslaw (carottes, chou ) mayonnaise Filet de poulet au jus d'estragon Pommes de terre persillées Yaourt aromatisé de Vicq sur Gartempe  Petit gâteau sec "Galette St Michel BIO "	Saucisson sec + beurre Quiche maison au thon et petits légumes Salade verte Camembert Cocktail de fruits au sirop	Salade de riz BIO au jambon, mozzarella mais et persil Sauté de veau Poêlée de chou fleur Chèvre / Chèvre fermier de Chauvigny  Kiwi	Chou chinois en salade Filet de merlu sauce hollandaise Boulgour BIO Petit suisse BIO nature + sucre Moelleux maison aux poires
Semaine du 27 AU 31 MARS 2023				
Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Céleri rémoulade  Rôti de dindonneau au cerfeuil Pâtes fraîches de chez  orella Yaourt fermier sucré de Vicq sur Gartempe  Pomme 	Macédoine vinaigrette Pilons de poulet rôtis Haricots plats sautés Cotentin nature Dés de pêche au sirop	Chou blanc vinaigrette  Jambon frais braisé Duo de carottes et panais frais Semoule au lait entier fermier de Vicq sur Gartempe  aux raisins secs	Salade verte mimosa Steak haché frais fermier d'Availles Limouzine  Pommes rissolées Saint Paulin Compote pomme banane maison	 Taboulé Epinards à la crème Riz Camembert Gâteau basque

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



Menu végétarien



Viande de bœuf Race à viande



Produit bio

BIO