

Semaine du 7 AU 11 NOVEMBRE 2022			
Lundi	Mardi 	Jeudi	Vendredi
Salade de pâtes au jambon et maïs Lomo de porc au jus Poêlée de brocolis Yaourt aromatisé fermier  Gâteau sec "Galette St Michel"	Haricots verts ciboulette Riz blanc BIO Garniture cantonaise végétarienne (œuf, petits pois, brunoise de légumes) Tomme des pyrénées Pomme BIO 	Salade verte au surimi Mitonné de bœuf aux carottes  Epinards à la crème Petit suisse nature BIO + sucre Pâtisserie "Moelleux maison aux pépites de chocolat"	
Semaine du 14 AU 18 NOVEMBRE 2022			
Lundi	Mardi 	Jeudi	Vendredi  MENU AGRICOLA 
Betteraves persillées Sauté de dinde à la marocaine Semoule BIO Vache Picon Poire 	Chou rouge vinaigrette  Quenelle nature sauce champignons frais de Beaumont  Haricots verts extra fins sautés Flan chocolat Petit gâteau "Benoitine" 	Potage de légumes Filet de merlu sauce citron Poêlée de carottes fraîches  Emmental  Pâtisserie "Crêpe au sucre"	Céleri rave BIO rémoulade Steak haché frais fermier d'Availles Limouzine  Pâtes de la fabric d'alice Chèvre / Chèvre fermier de Chauvignv Compote de pommes BIO maison des vergers de Chezau
Semaine du 21 AU 25 NOVEMBRE 2022			
Lundi	Mardi	Jeudi	Vendredi
Œuf dur mayonnaise Chipolatas grillée de chez Maître cochon  Poelée de chou fleur Edam Banane	Carottes râpées ciboulette  Chili con carne Riz et sauce (égrené de bœuf, haricots rouges, maïs, épices) Fromage blanc sucré fermier de Vicq sur Gartempe  Orange	Brocolis mimosa Rôti de dinde + ketchup Frites Petit suisse aromatisé Emincé de kiwis frais	Mousse de foie Filet de colin à l'aneth Haricots beurres très fins sautés Brie Pâtisserie "Cake maison à la vanille"
Semaine du 28 NOVEMBRE AU 2 DECEMBRE 2022			
Lundi	Mardi 	Jeudi	Vendredi
Salade de riz au thon Sauté de bœuf au cumin  Poêlée de carottes fraîches  Saint Paulin Compote individuelle BIO	Céleri BIO rave rémoulade  Epinards à la crème Pâtes fraîches de chez F...lla  Emmental râpé Dés de poires au sirop	Haricots verts vinaigrette persillée Tartiflette maison Salade verte Banane	Potage de légumes Blanquette de poisson au curry Boulgour BIO Chèvre / Chèvre fermier de Chauvigny  Pâtisserie "Tarte aux pommes"

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

Viande de bœuf Race à viande

Produit bio

