


















MENUS MARS 2023

ECOLES ET CENTRE DE LOISIRS

Semaine du 6 AU 10 MARS 2023			
Lundi	Mardi	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	Salade de pâtes BIO au thon maïs ciboulette Jumeau de bœuf braisé au romarin  Haricots beurrés très fins sautés Vache picon Pomme BIO 	Céleri râpé vinaigrette  Poisson pané Epinards à la crème Chèvre / Chèvre fermier de Chauvigny  Flan pâtissier maison

Semaine du 13 AU 17 MARS 2023			
Lundi	Mardi	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	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	Jeudi	Vendredi
Betteraves rouges BIO Crêpe au fromage Haricots verts extra fins sautés Edam Orange	Coleslaw (carottes, chou blanc)  Filet de poulet au jus d'estragon Pommes de terre persillées Yaourt aromatisé de Vicq sur Gartempe  Petit gâteau sec "Galette St Michel BIO "	Salade de riz BIO au jambon, mozzarella maïs 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	Jeudi	Vendredi
Céleri rémoulade  Rôti de dindonneau au cerfeuil Pâtes fraîches de chez Farrella  Yaourt fermier sucré de Vicq sur Gartempe  Pomme 	Macédoine vinaigrette Pilons de poulet rôtis Haricots plats sautés Cotentin nature Dés de pêche au sirop	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



Viande de bœuf Race à viande



Produit bio

BIO