



























# MENUS JANVIER 2025

## ECOLES ET CENTRE DE LOISIRS

Semaine du 06 au 10 Janvier 2025				
Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Haricots verts vinaigrette  Coquiflette à la dinde (plat complet)  Yaourt aromatisé fermier de Vicq sur Gartempe  Clémentine 	 <b>VEGÉTARIEN</b> Betteraves <b>BIO</b> persillées  Gnocchis sauce tomate  Poêlée de chou fleur  Montcadi croûte noire  Pomme	Chou blanc <b>BIO</b> de Thura  vinaigrette  Rôti de dindonneau sauce à l'estragon  Pommes de terre rissolées  Fromage blanc sucré fermier de Vicq sur Gartempe   Spéculoos	Céleri rémoulade  Sauté de boeuf aux olives   Riz blanc <b>BIO</b>  Edam  Compote de pommes <b>BIO</b> individuelle	Carottes <b>BIO</b> de Thurageau râpées   Poisson pané  Epinards à la crème  Pavé frais 1/2 sel  Brioche des rois maison
Semaine du 13 au 17 Janvier 2025				
Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Rillettes  Jumeau de bœuf aux épices   Haricots verts extra fins sautés  Petit suisse nature  Poire	 <b>VEGÉTARIEN</b> Macédoine mayonnaise  Dahl de pois cassés et boulgour (plat complet)  Vache Picon  Cocktail de fruits	Betteraves <b>BIO</b>  Sauté de poulet au paprika et curcuma  Blé <b>BIO</b>  Gouda  Banane	 <b>Journée internationale de la cuisine italienne</b> Chou rouge vinaigrette   Filet de merlu à l'estragon  Purée maison de carottes fraîches d'Ouzilly  Camembert /Robich'long <b>BIO</b>   Tarte aux pommes	Velouté de potiron crémé  Spaghettis bolognaise (plat complet)  Emmental râpé  Panna cotta maison au coulis de fruits rouges
Semaine du 20 au 24 Janvier 2025				
Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Taboulé maison  Pilon de poulet rôti à l'ail et au citron  Epinards à la crème  Flan vanille  Kiwi	Chou chinois au cerfeuil  Boudin blanc de Sommières-Du-Clain grillé   Haricots blancs  Edam  Orange	 <b>VEGÉTARIEN</b> <b>Journée Franco-Allemande</b> Coleslaw (carotte et chou blanc <b>BIO</b> mayonnaise)  Pâtes fraîches de Fiorella au fromage (Façon Spaetzles)  (plat complet)  Yaourt nature <b>BIO</b> sucré du Pré Jolly  Sablé du Nord 	Salade de farfalles, mozzarella et pesto vert  Sauté de bœuf aux oignons et épices   Haricots beurre très fins sautés  Montcadi croûte noire  Flan pâtissier maison	Salade verte, œuf dur, champignon et maïs  Brandade de poisson (plat complet)  Petit moulé  Compote pomme cannelle maison
Semaine du 27 au 31 Janvier 2025				
Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Pain de poissons maison, mayonnaise  Sauté de veau marengo  Purée de brocolis  Yaourt nature sucré fermier de Vicq sur Gartempe   Dartois au chocolat 	Haricots verts vinaigrette  Filet de poulet grillé  Pâtes de la Fabric d'Alice   Emmental  Clémentine	 <b>Nouvel An Chinois</b> Salade de riz aux pousses de soja, maïs et coriandre  Sauté de porc caramélisé  Nouilles Chinoise   Biscuit coco  Cocktail de fruits exotiques	 <b>VEGÉTARIEN</b> Betteraves persillées  Gratin Normand salé (pdt, chou-fleur, camembert) (plat complet)  Petit suisse aromatisé  Banane	 <b>Journée à l'envers Chandeleur</b> Crêpe avec sauce chocolat maison  Gouda  Carottes Vichy d'Ouzilly   Colin sauce curry  Chou blanc <b>BIO</b> de Thurageau à la dijonnaise

Les volailles sont d'origine française et/ou UE.

Les fruits sont sous réserve de la disponibilité des fournisseurs.

Dans tous nos menus, la farine provient d'Aslonnes.



Produit bio **BIO**

Produit en Vienne



Menu végétarien



Produit Haute Valeur Environnementale



Viande de boeuf Race à viande

