


# MENUS FEVRIER 2026

## ECOLES ET CENTRE DE LOISIRS

Semaine du 02 au 06 Février 2026				
Lundi	Mardi	Mercredi MENU AMERIQUE DU SUD	Jeudi	Vendredi
Carottes râpées d'Ouzilly (86)	Chou fleur crème de curry	 Guacamole	Salade verte fromagère (salade verte, dés de mimolette et emmental)	Betteraves rouges <b>BIO</b>
Escalope de dinde aux herbes	Quenelles natures sauce tomate	Chili con carne et son riz <b>BIO</b>	Poêlée campagnarde (pommes de terre, lardons, champignons, oignons)	Filet de hoki sauce citron
Poêlée de brocolis	Haricots verts extra fins sautés	(plat complet)	(plat complet)	Semoule <b>BIO</b>
Pavé frais 1/2 sel	Edam	Yaourt nature sucré fermier de Vicq sur Gartempe (86)	Petit suisse aromatisé	Camembert / Robich'long <b>BIO</b> de St Gervais les trois Clochers (86)
Crêpe au caramel maison	Pomme <b>BIO</b> des Roches Prémarie (86)	Salade de fruits exotique à la mangue	Compote pomme poire des Roches Prémarie (86) maison	Banane

Semaine du 23 au 27 Février 2026				
Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Céleri <b>BIO</b> de Thurageau (86) rémoulade	Taboulé maison	Duo chou rouge et blanc frais d'Ouzilly (86)	Pâté marmite de Sommières-du-Clain (86)	Velouté poireaux pommes de terre maison
Bœuf mode	Cordon bleu de volaille	Gnocchis poêlés au persil	Colombo de poulet	Gratin de poisson maison
Pommes vapeur	Petits pois au jus	Epinards béchamel	Riz blanc <b>BIO</b>	Purée de carottes fraîches d'Ouzilly (86)
Flan vanille	Fromage blanc sucré fermier de Vicq sur Gartempe (86)	Gouda	Camembert	Vache Picon
Compote pomme poire individuelle	Pomme <b>BIO</b> des Roches Prémarie (86)	Dés de poires au sirop	Kiwi	Flan pâtissier maison

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 bœuf Race à viande