MENUS DECEMBRE

ECOLES ET CENTRE DE LOISIRS

Semaine du 7 AU 11 DECEMBRE 2026

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Chou blanc vinaigrette	Taboulé	Salade de pâtes au pesto rouge, mozzarella et olives noires	Céleri (local) mayonnaise	Carottes râpées
Sauté de dinde au paprika *	Cordon bleu de volaille	Omelette aux oignons caramélisés *	Sauté de boeuf forestier *	Filet de hoki à l'aneth *
Blé **BIO**	Haricots verts extra fins sautés	Salade verte	Petits pois	Riz blanc **BIO**
Yaourt aromatisé de Vicq sur Gartempe (86)	Vache Picon	Camembert	Gouda	Petit suisse aromatisé
Poire (local)	Cocktail de fruits	Orange	Crêpe sucrée	Compote pomme banane *

Semaine du 14 AU 18 DECEMBRE 2026

Lundi	Mardi	Mercredi REPAS NOEL	Jeudi REPAS NOEL	Vendredi
Betteraves rouge persillées	Salade de pommes de terre, dés de volaille, macédoine et mayonnaise	*Salade de perles marines (surimi, crevettes marinées, aneth)*	*Pâté en croûte de volaille*	Salade de riz au petits pois, maïs et ciboulette
Pâtes de la Fabric d'Alice (local) à la bolognaise de lentilles (local) végétarienne * (plat complet)	Grillade de porc (local) au jus *	*Boudin blanc (local) grillé*	*Sauté de Chapon sauce pain d'épices*	Filet de colin au citron *
	Poêlée de chou fleur	*Purée de patates douces BIO (local)*	*Pommes noisettes*	Poêlée de carottes fraîches (local)
Emmental râpé	Fromage blanc nature sucré fermier de Vicq sur Gartempe (86)	*Chèvre au lait pasteurisé*	*Flocons de Noël*	Montcadi croûte noire
Pomme (local)	Petit beurre coco	*Dessert de Noël*	*Clémentine et chocolat de Noël*	Purée pomme poire (individuelle)

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.***

***: Elaboré par nos cuisiniers dans notre cuisine centrale.**

Menu végétarien

Viande de boeuf Race à viande