

# MENUS JANVIER 2025

## ECOLES

### Semaine du 06 au 10 Janvier 2025

Lundi	 <b>Mardi</b>	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Haricots verts vinaigrette	Betteraves <b>BIO</b> persillées		Céleri rémoulade	Carottes <b>BIO</b> de Thurageau râpées 
Coquiflette à la dinde (plat complet)	Gnocchis sauce tomate		Sauté de boeuf aux olives	Poisson pané
Yaourt aromatisé fermier de Vicq sur Gartempe	Poêlée de chou fleur		Riz blanc <b>BIO</b> 	Epinards à la crème
Clémentine 	Montcadi croûte noire		Edam	Pavé frais 1/2 sel
	Pomme		Compote de pommes <b>BIO</b> individuelle	Brioche des rois maison

### Semaine du 13 au 17 Janvier 2025

### Journée internationale de la cuisine italienne

Lundi	 <b>Mardi</b>	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Rillettes	Macédoine mayonnaise		Chou rouge vinaigrette 	Velouté de potiron crémé
Jumeau de bœuf aux épices 	Dahl de pois cassés et boulgour (plat complet)		Filet de merlu à l'estragon	Spaghettis bolognaise
Haricots verts extra fins sautés	Vache Picon		Purée maison de carottes fraîches d'Ouzilly	(plat complet)
Petit suisse nature	Cocktail de fruits		Camembert /Robich'long <b>BIO</b> 	Emmental râpé
Poire			Tarte aux pommes	Panna cotta maison au coulis de fruits rouges

### Semaine du 20 au 24 Janvier 2025

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Taboulé maison	Chou chinois au cerfeuil		Salade de farfalles, mozzarella et pesto vert	Salade verte, œuf dur, champignon et maïs
Pilon de poulet rôti à l'ail et au citron	Boudin blanc de Sommières-Du-Clain grillé 		Sauté de bœuf aux oignons et épices 	Brandade de poisson
Epinards à la crème	Haricots blancs		Haricots beurre très fins sautés	(plat complet)
Flan vanille	Edam		Montcadi croûte noire	Petit moulé
Kiwi	Orange		Flan pâtissier maison	Compote pomme cannelle maison

### Semaine du 27 au 31 Janvier 2025

### Journée à l'envers Chandeleur

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	 <b>Vendredi</b>
Pain de poissons maison, mayonnaise	Haricots verts vinaigrette		Betteraves persillées	Crêpe avec sauce chocolat maison
Sauté de veau marengo	Filet de poulet grillé		Gratin Normand salé (pdt, chou-fleur, camembert) (plat complet)	Gouda
Purée de brocolis	Pâtes de la Fabric d'Alice 		Petit suisse aromatisé	Carottes Vichy d'Ouzilly 
Yaourt nature sucré fermier de Vicq sur Gartempe 	Emmental		Banane 	Colin sauce curry
Dartois au chocolat 	Clémentine			Qu 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

