









MENUS FEVRIER 2025

ECOLES ET CENTRE DE LOISIRS


Semaine du 03 au 07 Février 2025				
Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
<p> VÉGÉTARIEN</p> <p>Chou rouge vinaigrette</p> <p>Petits pois au jus</p> <p>Pommes rissolées</p> <p>Montcadi croûte noire</p> <p>Clémentine</p>	<p>Macédoine mayonnaise</p> <p>Haché d'agneau sauce tomate</p> <p>Céréales gourmande BIO</p> <p>Petit suisse nature + sucre</p> <p>Compote de pommes</p>		<p>Salade verte, œuf dur et maïs</p> <p>Sauté de porc au paprika</p> <p>Purée de chou-fleur</p> <p>Entremet vanille au lait entier fermier de Vicq sur Gartempe </p> <p>Petit beurre chocolat</p>	<p>Betteraves rouges vinaigrette</p> <p>Poisson pané</p> <p>Epinards à la crème</p> <p>Cotentin nature</p> <p>Gâteau creusois maison</p>

Semaine du 10 au 14 Février 2025				
Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
<p>Salade de pâtes, mozzarella, pesto rouge et olives</p> <p>Mitonné de bœuf aux carottes </p> <p>Poêlée de brocolis</p> <p>Camembert</p> <p>Kiwi</p>	<p>Saucisson sec</p> <p>Pilons de poulet laqués sauce barbecue</p> <p>Haricots verts extra fins sautés</p> <p>Emmental</p> <p>Pomme </p>		<p> VÉGÉTARIEN</p> <p>Salade d'endives mimosa</p> <p>Pâtes fraîches de chez Fiorella à la bolognaise de lentilles (plat complet)</p> <p>Fromage blanc sucré fermier de Vicq sur Gartempe </p> <p>Muffin aux pépites de chocolat</p>	<p></p> <p>Velouté poireaux-pommes de terre</p> <p>Brandade de morue (plat complet)</p> <p>Yaourt aromatisé fermier de Vicq sur Gartempe </p> <p>Compote pomme poire maison </p>

Semaine du 17 au 21 Février 2025				
Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
<p>Chou blanc BIO à la Dijonnaise </p> <p>Chipolata grillée</p> <p>Poêlée de légumes (haricots verts, carottes et oignons)</p> <p>Pavé frais 1/2 sel</p> <p>Duo pêche et poire au sirop</p>	<p>Betteraves BIO</p> <p>Sauté de volaille au curry tandoori</p> <p>Pommes vapeur</p> <p>Gouda</p> <p>Orange</p>		<p>Salade fromagère (dés de mimolette et emmental)</p> <p>Steak haché frais fermier </p> <p>Frites</p> <p>Yaourt nature BIO sucré du Pré Iolly </p> <p>Poire </p>	<p>Coleslaw (carotte et chou blanc BIO mayonnaise) </p> <p>Filet d'églefin à l'oseille</p> <p>Haricots beurre très fins sautés</p> <p>Chèvre / Chèvre fermier de Chauvigny </p> <p>Cake maison à la fleur d'oranger</p>

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

