

MENUS DECEMBRE 2025

ECOLES ET CENTRE DE LOISIRS

Semaine du 1er au 5 Décembre 2025				
Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Chou blanc BIO du Thurageau (86) vinaigrette Gratin maison de pommes de terre et poireaux frais BIO de Thurageau (86) aux dés d'épaule de porc (plat complet) Emmental Banane	VEGETARIEN Haricots verts au maïs Gnocchis sauce tomate Poêlée de chou-fleur Fromage blanc sucré fermier de Vicq sur Gartempe (86) Biscuit p'tit croquant coco	Salade Delmonico (salade, œuf, dés d'épaule de porc, emmental) Rôti de dindonneau aux herbes de provence Pâtes fraîches de Fontaine le Comte (86) Petit moulé Banane au chocolat	Betteraves rouges BIO persillées Mitonné de bœuf aux carottes Blé BIO aux épices Flan vanille Pomme des Roches Prémarie (86)	Potage Saint-Germain maison Filet de hoki sauce curry Epinards à la crème Montcadi croûte noire Mini beignet fourré chocolat noisette
Semaine du 8 au 12 Décembre 2025				
Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Céleri frais BIO de Vendevure (86) rémoulade Cordon bleu de volaille Petits pois au jus Camembert Compote pomme poire HVE individuelle	Carottes râpées Pilons de poulet rôti Haricots verts extra fins sautés Yaourt nature sucré fermier de Vica sur Gartempe (86) Ananas au sirop	Salade de pommes de terre, maïs et surimi Grillade de porc à l'échalote Poêlée de brocolis Gouda Pomme des Roches Prémarie (86)	Salade verte fromagère (dès de mimolette et emmental) Spaghettis à la bolognaise de lentilles (plat complet) Petit suisse nature + sucre Kiwi	Chou rouge d'Ouzilly (86) vinaigrette Filet de colin à l'aneth Purée de carottes maison Edam Cake maison à la banane
Semaine du 15 au 19 Décembre 2025				
Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Coleslaw (carotte et chou blanc frais d'Ouzilly (86) mayonnaise) Poêlée bretonne (brocolis, chou-fleur, haricot vert, oignon, pommes de terre parisienne et dès d'épaule de porc) (plat complet) Yaourt nature BIO sucré de st Gervais les trois clochers (86) Sablé pur beurre de l'Enclôître (86)	Betteraves BIO vinaigrette Couscous végétarien (semoule BIO et légumes couscous) Montcadi croûte noire Orange	Terrine de saumon au citron vert et sa mayonnaise ciboulette Sauté de chapon aux marrons et potimarron Purée de patates douces BIO de Thurageau (86) et panais d'Ouzilly (86) maison Clémentine Sapin de Noël	Mousse de canard Filet de poulet sauce forestière Pommes noisettes Clémentine Carré Vanille et sa papillotte	Velouté de potiron maison Poisson pané Haricots beurre très fins sautés Emmental Banane

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

