



MENUS FEVRIER 2026

ECOLES ET CENTRE DE LOISIRS

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

Lundi	Mardi	Semaine du 23 au 27 Février 2026		
VÉGÉTARIEN		Mercredi	Jeudi	Vendredi
Céleri BIO 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 poêlées au persil	Colombo de poulet	Gratin de poisson maison
Pommes vapeur	Petits pois au jus	Epinards béchamel	Riz blanc BIO	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 BIO 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

