



MENUS DECEMBRE 2025

ECOLES

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 dès d'épaule de porc (plat complet) Emmental Banane	 VÉGÉTARIEN 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		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 Venduvre (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		 VÉGÉTARIEN 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'Encoître (86)	Betteraves BIO vinaigrette Couscous végétarien (semoule BIO et légumes couscous) Montcadi croûte noire Orange		Velouté de potiron maison Poisson pané Haricots beurre très fins sautés Emmental Banane	Repas de Noël Mousse de canard Filet de poulet sauce forestière Pommes noisettes Clémentine Carré Vanille et sa papillote

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

