MENUS DECEMBRE

ECOLES

Semaine du 7 AU 11 DECEMBRE 2026

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Chou blanc vinaigrette	Taboulé		Céleri (local) mayonnaise	Carottes râpées
Sauté de dinde au paprika *	Cordon bleu de volaille		Sauté de boeuf forestier *	Filet de hoki à l'aneth *
Blé **BIO**	Haricots verts extra fins sautés		Petits pois	Riz blanc **BIO**
Yaourt aromatisé de Vicq sur Gartempe (86)	Vache Picon		Gouda	Petit suisse aromatisé
Poire (local)	Cocktail de fruits		Crêpe sucrée	Compote pomme banane *

Semaine du 14 AU 18 DECEMBRE 2026

VÉGÉTARIEN Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi *REPAS NOEL*	Vendredi
Betteraves rouge persillées	Salade de pommes de terre, dés de volaille, macédoine et mayonnaise		*Pâté en croûte de volaille*	Salade de riz au petits pois, maïs et ciboulette
Pâtes de la Fabric d'Alice (local) à la bolognaise de lentilles (local) végétarienne * (plat complet)	Grillade de porc (local) au jus *		*Sauté de Chapon sauce pain d'épices*	Filet de colin au citron *
	Poêlée de chou fleur		*Pommes noisettes*	Poêlée de carottes fraîches (local)
Emmental râpé	Fromage blanc nature sucré fermier de Vicq sur Gartempe (86)		*Flocons de Noël*	Montcadi croûte noire
Pomme (local)	Petit beurre coco		*Clémentine et chocolat de Noël*	Purée pomme poire (individuelle)

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.*

***: Elaboré par nos cuisiniers dans notre cuisine centrale.**

Menu végétarien

Viande de boeuf Race à viande