



# MENUS DECEMBRE

## ECOLES

Semaine du 5 AU 11 DECEMBRE 2022			
Lundi	Mardi	Jeudi	Vendredi
Duo chou blanc et rouge vinaigrette Lomo de porc au jus Haricots beurre très fins sautés Flan chocolat Benoitine	Macédoine mayonnaise Saucisse de volaille grillée Blé aux petits légumes Edam Orange	Betteraves rouges <b>BIO</b> Pizza végétarienne aux 3 fromages (fourme d'ambert, mozzarella, emmental râpé) Salade verte Fromage blanc sucré fermier de vicq sur Gartempe Poire	Carottes râpées persillées Filet de colin sauce citron Riz aux épices orientales Crème anglaise Brownie maison
Semaine du 12 AU 18 DECEMBRE 2022			
Lundi	Mardi	Jeudi	Vendredi
Œuf dur mayonnaise Escalope de dinde à la crème Poêlée de carottes fraîches Cotentin nature Dés de poires au sirop	Haricots verts persillés Pâtes fraîches de chez Fiorella bolognaise de lentilles (plat complet) Yaourt fermier aromatisé de Vicq sur Gartempe Kiwi	Taboulé au poulet petits pois et maïs Poisson meunière Epinards à la crème Chèvre/ Chèvre fermier de Chauvigny Pomme <b>BIO</b>	Mousse de canard aux brisures de spéculoos Rôti de veau bas carré <b>BIO</b> aux aïelles Pommes noisettes Clémentine Sapin de Noël

Les viandes bovines et porcines sont d'origine française. Les volailles sont d'origine française et/ou UE.

Dans tous nos menus, la farine provient d'Aslonnes et l'huile de Chauvigny

Produit en Vienne



Produit en Nouvelle Aquitaine



Viande de bœuf Race à viande



Menu végétarien

