

























MENUS OCTOBRE 2021

<i>Semaine du 4 au 10 octobre</i>			
<i>Lundi</i>	<i>Mardi</i>	<i>Jeudi</i>	<i>Vendredi</i>
Salade de perles au surimi tomate estragon Sauté de dinde aux herbes de provence Ratatouille Rondelé nature Compote individuelle BIO 	Carottes râpées BIO de Thuregeau au maïs  Haché de bœuf sauce tomate fraîche  Semoule BIO  Flan chocolat Poire	Rillettes + cornichon Rôti de veau au miel de St Sauvant  Haricots beurres très fins sautés Chèvre / chèvre fermier de Chauvigny  Gâteau basque	Macédoine vinaigrette fines herbes Brandade de poisson Salade verte Petit suisse nature BIO + sucre  Raisins de Neuville 
<i>Semaine du 11 au 17 octobre / SEMAINE DU GOUT - LES COULEURS</i>			
<i>Lundi</i>	<i>Mardi</i>	<i>Jeudi</i>	<i>Vendredi</i>
Céleri rave BIO de Thuregeau râpé vinaigrette  Pâtes de la Fabric d'Alice  Bolognaise de lentilles BIO de Poitou Charentes  Yaourt fermier sucré de Vicq sur Gartempe Petit gâteau "Benoitine" 	Haricots verts à l'échalote Paupiette de dinde à l'oseille Petit pois au jus Edam Kiwi	Betteraves rouges BIO au cerfeuil  Bourguignon de bœuf BIO  Poêlée de choux fleurs au paprika Brie Cocktail de fruits aux pruneaux	Chou blanc d'Ouzilly aux graines de tournesol  Fish  and Chips (frites) Sauce blanche Cheesecake maison
<i>Semaine du 18 au 24 octobre</i>			
<i>Lundi</i>	<i>Mardi</i>	<i>Jeudi</i>	<i>Vendredi</i>
Macédoine mayonnaise Rôti de dindonneau à la coriandre fraîche Purée de pois cassés BIO maison  Yaourt aromatisé Cocktail de fruits	Chou rouge d'Ouzilly ciboulette Grillade de porc sauce  Riz blanc BIO  Gouda BIO  Pomme BIO des Roches Prémaries 	Taboulé à la menthe Pizza aux 3 fromages Salade verte Saint paulin Compote de pomme des Roches Prémaries maison 	Salade de concombres persillées Poisson frais crème d'aneth Quinoa de Lhommaizé  Chèvre / chèvre fermier de Chauvigny Eclair au chocolat 

Les viandes bovines sont d'origine française (pour confirmation, se référer à l'affichage donné le jour même du menu)

Producteurs locaux ("Croquez la Vienne")

Menu végétarien