



MENUS **FEVRIER 2026** ECOLES ET CENTRE DE LOISIRS

Semaine du 02 au 06 Février 2026				
Lundi	Mardi	Mercredi MENU AMERIQUE DU SUD	Jeudi	Vendredi
Carottes râpées d'Ouzilly (86) Escalope de dinde aux herbes Poêlée de brocolis Pavé frais 1/2 sel Crêpe au caramel maison	 Chou fleur crème de curry Quenelles natures sauce tomate Haricots verts extra fins sautés Edam Pomme BIO des Roches Prémarie (86)	MERCREDI LIBERE	Salade verte fromagère (salade verte, dés de mimolette et emmental) Poêlée campagnarde (pommes de terre, lardons, champignons, oignons) (plat complet) Petit suisse aromatisé Compote pomme poire des Roches Prémarie (86) maison	Betteraves rouges BIO Filet de hoki sauce citron Semoule BIO Camembert / Robich'long BIO de St Gervais les trois Clochers (86) Banane

Semaine du 23 au 27 Février 2026				
Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Céleri BIO de Thurageau (86) rémoulade Bœuf mode Pommes vapeur Flan vanille Compote pomme poire individuelle	Taboulé maison Cordon bleu de volaille Petits pois au jus Fromage blanc sucré fermier de Vicq sur Gartempe Pomme BIO des Roches Prémarie (86)	 Duo chou rouge et blanc frais d'Ouzilly (86) Gnocchis poêlées au persil Epinards béchamel Gouda Dés de poires au sirop	 Pâté marmite de Sommières-du-Clain (86) Colombo de poulet Riz blanc BIO Camembert Kiwi	Velouté poireaux pommes de terre maison Gratin de poisson maison Purée de carottes fraîches d'Ouzilly (86) Vache Picon 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'Alsionnes.



Produit bio **BIO**

Produit en Vienne



Menu végétarien



Produit Haute Valeur Environnementale



Viande de boeuf Race à viande

