










Menus élaborés par  
notre diététicienne

# MENUS DECEMBRE 2020

## ECOLES ET CENTRE DE LOISIRS

Semaine du 7 AU 11 DECEMBRE 2020			
Lundi	Mardi	Jeudi	Vendredi
Salade de pommes de terre au surimi au cerfeuil	Carottes d'Ouzilly râpées persillées 		Brocolis au jambon
Sauté de veau marengo	Pâtes de la Fabric d'Alice carbonara au jambon 	Paupiette de dinde grillée	Filet de hoki à l'oseille
Poêlée de choux fleurs BIO persillés 	(plat complet)	Haricots beurres très fins sautés	Riz blanc BIO 
Yaourt aromatisé		Chèvre / Chèvre fermier de Chauvigny 	Fromage blanc fermier de Vicq sur Gartempe 
	Clémentine	Clafoutis à l'ananas maison	

Semaine du 14 AU 18 DECEMBRE 2020			
 Lundi	Mardi	Jeudi	<b>REPAS DE NOEL</b> Vendredi
Céleri d'Ouzilly rémoulade 		Velouté de pommes de terre et poireaux	 Pain de truite de la pisciculture du Talbat maison 
Couscous végétarien  (semoule BIO et légumes couscous)	Grillade de porc au curry	Filet de limande sauce citron	Boudin blanc grillé de chez Maître Cochon et sa concassée de pommes d'Iteuil 
Flan vanille	Petits pois au jus	Epinards à la crème	Purée de patate douce fraîches de Thurageau 
	Edam		Renne du Père-Noël vanille chocolat
	Kiwi	Cocktail de fruits	

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

Produit issu de l'agriculture biologique

Producteurs locaux ("Croquez la Vienne")

