



Menus élaborés par  
notre diététicienne

# MENUS JANVIER 2021

## ECOLE E8

<i>Semaine du 4 au 8 janvier 2021</i>			
Lundi	Mardi	Jeudi	Vendredi
Salade de riz BIO au thon et persil			Velouté de poireaux frais d'Ouzilly
Sauté de dinde au curcuma	Nuggets de poulet sauce ketchup	Rôti de veau au thym	Dos de colin sauce hollandaise
Poêlée de choux fleur BIO	Petits pois au jus	Haricots verts BIO sautés	Pâtes de la Fabric d'Alice
	Edam	Fromage blanc fermier sucré de Vicq sur Gartempe	
Compote pomme banane	Clémentine	Poire de Bonnes	Brioche des Rois maison
<i>Semaine du 11 au 15 janvier 2021</i>			
Lundi	Mardi	Jeudi	Vendredi
Céleri d'Ouzilly rémoulade	Chou rouge d'Ouzilly ciboulette		
Rôti de porc à la coriandre	Escalope de dinde au curry	Crêpe au fromage	Brandade de poissons
Poêlée de carottes fraîches d'Ouzilly	Blé BIO	Poêlée de brocolis	(plat complet)
Yaourt aromatisé		Semoule vanillée au lait entier fermier de Vicq sur Gartempe	Camembert BIO
	Dés de pêches au sirop	Orange	Eclair chocolat
<i>Semaine du 18 au 22 janvier 2021</i>			
Lundi	Mardi	Jeudi	Vendredi
Sardines + petit beurre	Carottes râpées persillées		Chou fleur au paprika
Blanquette de dinde à l'ancienne	Bolognaise aux lentilles de Civaux	Merlu à l'estragon	Steak haché frais fermier grillé d'Availles Limouzine
Boullgour BIO	Pâtes fraîches de chez Fiorella	Epinards à la crème	Pommes rissolées
	Yaourt fermier sucré de Vicq sur Gartempe	Chèvre / Chèvre fermier de Chauvigny	
Pomme BIO d'Iteuil		Gâteau moelleux maison aux pépites de chocolat	Kiwi
<i>Semaine du 25 au 29 janvier 2021</i>			
Lundi	Mardi	Jeudi	Vendredi
Betteraves rouges ciboulette		Velouté de potiron	Duo carottes et céleri d'Ouzilly mayonnaise
Filet de hoki sauce aurore	Riz BIO	Tartiflette maison	Mitonné de bœuf à l'origan
Quinoa de Lhonnaizé	Garniture végétarienne cantonnaise (petits pois, omelette, brunoise de légumes)	Salade verte	Poêlée de brocolis
	Petit suisse nature BIO	Entremet caramel au lait entier fermier de Vicq sur Gartempe	
Banane	Gâteau sec "Benoitine"		Tarte normande aux pommes

**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")

Menu végétarien

