



Ecoles d'Ingrandes sur Vienne

	LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
Du 4 au 8 Janvier	Crêpe au fromage Cordon bleu Petits pois, carotte Yaourt Nature sucré Fruit de saison	Salade de radis à la vinaigrette Céleri'mentier de poisson Petit cotentin Compote tout fruit	Mortadelle / Cornichons Steack de veau au jus thym laurier Haricots verts BIO Camembert BIO Fruit de saison	Potage de légumes variés Pâtes BIO au potiron carottes et mozzarella Petit suisse Galette des rois
Du 11 au 15 Janvier	Macédoine de Légumes Nugget's de volaille Bouquet de légumes (chou- fleur, brocoli, carotte) Fromage blanc sucré Fruit de saison	Salade de mâche et betteraves BIO Sauté de bœuf BIO sauce façon orientale (épices, oignon rouge, tomate Semoule BIO Tomme blanche BIO Mousse au chocolat	Soupe à la normande (pdt, h.blanc, carotte, crème) Hachis parmentier de soja mexicaine Yaourt nature sucré Fruit de saison BIO	Carottes rapées persillées, vinaigrette au fromage blanc Merlu sauce échalote Chou braisé et riz Saint môtet Pomme à boire à la canelle
Du 18 au 22 Janvier	Salade de haricot beurre à l'échalote Steack haché de bœuf sauce tomate Tortli Carré du Poitou BIO Fruit de saison	Crème Dubary Dés de poisson à la vache qui rit Courgettes persillés Petit suisse Chouquette à la crème	Salade composé jambon emmental Sauté de dinde au potiron BIO Boulgour BIO Saint nectaire Smoothie Pommes/cassis	Saucisson à l'ail / beurre Crispidor Lentilles mijotées Cantafrais Fruit de saison BIO
Du 25 au 29 janvier	Cœuf dur mayonnaise Poisson pané et quartier de citron Chou blanc et carottes braisés BIO Montcadi croûte noire Fruit de saison	***les pas pareille*** Carottes rapées BIO et maïs Jambon blanc Crumble carotte et potiron Pointe de brie Crème vanille BIO	Salade de betterave couscous de légumes BIO Petit cotentin Liégois vanille	Bouillon de légumes vermicelles Poulet rôti aux jus Haricot vert Yaourt aromatisé BIO Salade de fruits



Plat végétarien



Issu de l'agriculture biologique



Plat du chef