

## *Année scolaire 2025 / 2026 - EXIDEUIL-SUR-VIENNE*

Lundi 23 Février	Mardi 24 Février	Jeudi 26 Février	Vendredi 27 Février
Salade Lyonnaise bio Emincé de lapin à la moutarde maison Semoule au beurre bio Samos Compote de pomme/banane	Salade de riz maison Saucisse de Francfort Petits pois Flan chocolat	Velouté de poireau maison Wings de poulet Julienne de légumes Tomme noire Kiwi	Avocat vinaigrette à l'échalote Poisson frais sauce citron Pommes de terre vapeur Cantafras Fruit de saison
Lundi 02 Mars	Mardi 03 Mars	Jeudi 05 Mars	Vendredi 06 Mars
Duo de céleri et maïs Roti de porc à la sauge Haricots blancs maison Yaourt aromatisé	Betteraves vinaigrette Bourguignon de bœuf maison Carottes persillées Comte AOP Riz au lait maison	Quiche lorraine maison Pavé de hoki grillé Haricots beurre persillés Crème vanille bio maison	Carottes râpées aux olives bio maison Omelette nature maison Pommes de terre rissolées Samos Banane bio
Lundi 9 Mars	Mardi 10 Mars	Jeudi 12 Mars	Vendredi 13 Mars
Radis Rôti de Veau Salsifis au curry/coco Emmental Poire au sirop et chocolat	Crème de lentilles Tajine de poulet Semoule aux raisins Gâteaux oriental	Œuf sauce cocktail bio Paupiette de bœuf Julienne de légumes Buche pilat Semoule au lait et caramel	Salade Waldorf Poisson frais Riz créole bio Fournols Pomme
Lundi 16 Mars	Mardi 17 Mars	Jeudi 19 Mars	Vendredi 20 Mars
Pamplemousse Côte de porc Haricots verts St Môret Beignets ananas	Coleslaw bio Roti de bœuf Pommes de terre sautées Babybel Kiwi	Chou blanc bio aux noix Lasagne de bœuf maison Salade verte Yaourt nature sucré	Pizza Poisson frais sauce citron Brocoli au beurre Coulommiers Bananes bio

## *Année scolaire 2025 / 2026 - EXIDEUIL-SUR-VIENNE*

<b>Lundi 23 Mars</b>	<b>Mardi 24 Mars</b>	<b>Jeudi 26 Mars</b>	<b>Vendredi 27 Avril</b>
Asperges vinaigrette Emincé de veau Penne au beurre Bio Croc lait Fruit de saison	Accras de morue et salade Dos de colin sauce bonne femme Carottes vichy Livarot AOP Roulé confiture aux fraises	Rillettes de maquereau Jambonneau Purée pommes de terre bio Tomme blanche Salade de fruit maison	Taboulé bio maison Rôti de dinde Potiron rôti au thym Comté AOP Yaourt aux fruits
<b>Lundi 30 Mars</b>	<b>Mardi 31 Mars</b>	<b>Jeudi 02 Avril</b>	<b>Vendredi 03 Avril</b>
Piémontaise maison Sauté de bœuf Haricots blancs Emmental Poire	Céleri rémoulade Saucisse Ecrasé de pommes de terre Yaourt aux fruits	Salade de blé au thon Cannelloni épinard mozza maison Salade Cantal AOP Crumble aux pommes	Salade composée Poisson frais Chou-fleur au beurre Camembert Fruit de saison

# *BONNES VACANCES*

- \*les origines exactes de la viande et du poisson seront communiquées le jour même.
- \*les fruits de saison annoncés peuvent changer selon l'arrivage et la disponibilité des fruits.
- \*Les fromages sont susceptibles de varier selon les stocks restants et la disponibilité du fournisseur.
- \*Les menus peuvent être modifiés suivant l'arrivage journalier.