


Année scolaire 2024 / 2025 - EXIDEUIL-SUR-VIENNE

<i>Lundi 4 Novembre</i>	<i>Mardi 5 Novembre</i>	<i>Jeudi 7 Novembre</i>	<i>Vendredi 8 Novembre</i>
<i>Salade de chou rouge Emincé de veau Fusilli au beurre bio Camembert Poire</i>	<i>Râpées de carottes et pommes fruit Œuf cocotte à la crème Pomme de terre sarladaise Yaourt au fruit</i>	<i>Macédoine Mayonnaise Jambon grill Purée de carottes Brie Ananas</i>	<i>Potage de tomate vermicelles Cassolette de colin maison Haricots verts persillés Fromage blanc</i>
<i>Lundi 11 Novembre</i>	<i>Mardi 12 Novembre</i>	<i>Jeudi 14 Novembre</i>	<i>Vendredi 15 Novembre</i>
<i>Féié</i>	<i>Carottes râpées Omelette aux fines herbes Ratatouille Yaourt sucré</i>	<i>Salade verte aux crevettes Haut de cuisse de poulet Légumes du soleil Gouda Mousse chocolat</i>	<i>Potage de légumes Dos de colin sauce beurre blanc Fondue de poireaux Samos Pomme</i>
<i>Lundi 18 Novembre</i>	<i>Mardi 19 Novembre</i>	<i>Jeudi 21 Novembre</i>	<i>Vendredi 22 Novembre</i>
<i>Salade noix emmental Aiguillettes de blé panées épinard Petits pois maison Crème dessert caramel</i>	<i>Œuf mimosa Emincé de veau Julienne de légumes Gouda Kiwi</i>	<i>Salade coleslaw Jambon fumé grillé Riz au beurre Bûche Pilat Flan pâtissier</i>	<i>Assiette de charcuteries Gratin de poisson Pommes de terre anglaise Camembert Salade de fruits frais</i>
<i>Lundi 25 Novembre</i>	<i>Mardi 26 Novembre</i>	<i>Jeudi 28 Novembre</i>	<i>Vendredi 29 Novembre</i>
<i>Rillette du mans cornichon Emincé de bœuf Carottes vichy Emmental Fruit de saison</i>	<i>Pamplemousse Chili sin carne maison Riz au beurre Flan au chocolat</i>	<i>Salade d'avocats, maïs et haricots Tartiflette maison Salade Fromage blanc</i>	<i>Potage de légumes Poisson frais sauce citron Céréales méditerranées Coulommiers Banane</i>

Lundi 2 Décembre	Mardi 3 Décembre	Jeudi 5 Décembre	Vendredi 6 Décembre
<p><i>Chou blanc aux pommes</i> <i>Nuggets de poulet</i> <i>Pâtes au beurre</i> <i>P'tit louis</i> <i>Fruit de saison</i></p>	<p><i>Betteraves vinaigrette</i> <i>Jambon braisé</i> <i>Duo petit pois et carottes</i> <i>Fromage blanc fruit rouge</i></p>	<p><i>Céleri rémoulade</i> <i>Rôti de veau</i> <i>Blettes à la provençale</i> <i>Flan praliné</i></p>	<p><i>Velouté tomate</i> <i>Dos de colin sauce aurore</i> <i>Purée</i> <i>Emmental</i> <i>Clémentine</i></p>
Lundi 9 Décembre	Mardi 10 Décembre	Jeudi 12 Décembre	Vendredi 13 Décembre
<p><i>Sardine au beurre</i> <i>Lasagnes bolognaises</i> <i>Salade</i> <i>Tartare</i> <i>Kiwi</i></p>	<p><i>Batavia au maïs et jambon</i> <i>Aiguillettes de poulet paprika</i> <i>Epinards à la crème</i> <i>St môret</i> <i>Compote de pomme et abricot</i></p>	<p><i>Radis beurre</i> <i>Brochette de bœuf</i> <i>Duo de riz et poireaux</i> <i>Cantal</i> <i>Banane</i></p>	<p><i>Soupe de potiron</i> <i>Dos de merlu sauce beurre blanc</i> <i>Pommes de terre sautées</i> <i>Rondelet</i> <i>Crème dessert caramel</i></p>
Lundi 16 Décembre	Mardi 17 Décembre	Jeudi 19 Décembre	Vendredi 20 Décembre
<p><i>Carottes râpées</i> <i>Cordon bleu</i> <i>Haricots verts</i> <i>Crème dessert</i></p>	<p><i>Salade de blé aux olives</i> <i>Emincé de bœuf</i> <i>Semoule bio</i> <i>Brie</i> <i>Fruit de saison</i></p>	<p><i>Betteraves st Môret</i> <i>Macaronis carbonara</i> <i>Salade</i> <i>Comté AOP</i> <i>Compote de pomme</i></p>	<p><i>Menu de Noël</i></p> 

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.