

Année scolaire 2024 / 2025 - EXIDEUIL-SUR-VIENNE

<i>Lundi 06 Janvier 2025</i>	<i>Mardi 07 Janvier</i>	<i>Jeudi 09 Janvier</i>	<i>Vendredi 10 Janvier</i>
<i>Chou blanc sauce vinaigrette Crumble de poireaux aux fromages Salade Galette</i>	<i>Duo de céleri et olives Colombo de porc Spaghettis au beurre Emmental Ananas</i>	<i>Salade de chèvre Rôti de bœuf Pommes de terre sautées Cantal AOP Salade de fruit frais</i>	<i>Salade de riz Poisson frais Epinards à la crème Yaourt bio à la vanille</i>
<i>Lundi 13 Janvier</i>	<i>Mardi 14 Janvier</i>	<i>Jeudi 16 Janvier</i>	<i>Vendredi 17 Janvier</i>
<i>Salade de pommes de terre au thon Emincé de veau Haricots beurre Fromage frais Salade d'agrumes</i>	<i>Salade de choux rouge et blanc Cuisse de poulet au thym Riz bio Gâteau de semoule aux raisins</i>	<i>Céleri rémoulade Boulettes de soja à la tomate Poêlée de brocolis et champignons Coulommiers Fruit de saison</i>	<i>Taboulé maison Pavé de hoki sauce basquaise Carottes sautées Cantal AOP Crème dessert caramel</i>
<i>Lundi 20 Janvier</i>	<i>Mardi 21 Janvier</i>	<i>Jeudi 23 Janvier</i>	<i>Vendredi 24 Janvier</i>
<i>Lentilles vinaigrette Lasagnes aux 3 fromages Salade Mimolette Kiwi</i>	<i>Batavia au maïs et jambon Paupiette de dinde Boullgour au beurre Fournols Riz au lait maison</i>	<i>Velouté de carottes Sauté de veau au curry Ecrasé de potiron Mimolette Clémentine</i>	<i>Salade Waldorf Poisson frais Pennes bio au beurre Petite nova aux fruits</i>
<i>Lundi 27 Janvier</i>	<i>Mardi 28 Janvier</i>	<i>Jeudi 30 Janvier</i>	<i>Vendredi 31 Janvier</i>
<i>Betteraves gouda Bouchée forestière Haricots verts vapeur Bûche du Pilat Clémentine</i>	<i>Salade chinoise Sauté de poulet sauce soja Riz cantonais Tomme grise Litchis et sorbet coco</i>	<i>Carottes râpées vinaigrette Rôti de bœuf Céréales méditerranéennes Coulommiers Crumble aux pommes maison</i>	<i>Bouillon de légumes aux vermicelles Dos de colin sauce aurore Fondue de poireaux Fromage blanc spéculoos</i>

Lundi 03 Février 2025	Mardi 04 Février	Jeudi 06 Février	Vendredi 07 Février
<i>Betteraves vinaigrette</i> <i>Omelette nature</i> <i>Pommes de terre sautées</i> <i>Samos</i> <i>Pomme golden</i>	<i>Salade de pâtes aux olives</i> <i>Colombo de bœuf</i> <i>Carottes vichy</i> <i>Emmental</i> <i>Crêpes au sucre</i>	<i>Céleri rémoulade</i> <i>Chili con carne</i> <i>Riz au beurre</i> <i>Fromage blanc</i>	<i>Flammenkueche</i> <i>Poisson frais</i> <i>Julienne de légumes</i> <i>Chanteneige</i> <i>Clémentine</i>
Lundi 10 Février	Mardi 11 Février	Jeudi 13 Février	Vendredi 14 Février
<i>Pamplemousse</i> <i>Rôti de veau</i> <i>Pois cassés</i> <i>Crème vanille maison</i>	<i>Carottes râpées</i> <i>Escalope de blé panée</i> <i>Haricots beurre au beurre</i> <i>Mimolette</i> <i>Poire</i>	<i>Radis beurre</i> <i>Jambon grillé</i> <i>Risetti au beurre</i> <i>Rondelé ail & fines herbes</i> <i>Banane</i>	<i>Potage légumes aux vermicelles</i> <i>Merlu sauce armoricaine</i> <i>Brocolis persillés</i> <i>Flan à la pistache</i>
Lundi 17 Février	Mardi 18 Février	Jeudi 20 Février	Vendredi 21 Février
<i>Œuf au ketchup</i> <i>Spaghetti bolognaise</i> <i>Salade</i> <i>Petit moulé</i> <i>Fruit de saison</i>	<i>Endive vinaigrette</i> <i>Axoa de bœuf</i> <i>Semoule au beurre</i> <i>Crème dessert vanille</i>	<i>Potage de légumes</i> <i>Aiguillette de poulet paprika</i> <i>Riz pilaf</i> <i>Brie</i> <i>Tarte aux pommes maison</i>	<i>Batavia aux noix</i> <i>Dos de colin sauce normande</i> <i>Purée de potiron</i> <i>Tomme blanche</i> <i>Banane fruit</i>

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.