





Année scolaire 2025 / 2026 - EXIDEUIL-SUR-VIENNE

Lundi 05 Janvier 2026	Mardi 06 Janvier	Jeudi 08 Janvier	Vendredi 09 Janvier
Salade de chou blanc  Bouchée à la reine Salade verte  Flan vanille	Velouté de potiron  Nuggets Coquillettes au beurre Lait Galette des rois Pain : MAYA	Carottes râpées Steak haché de bœuf Julienne de Légumes Fromage blanc spéculos	Œuf mimosa Dos de colin façon meunière Riz à l'ananas St Nectaire AOP Banane
Lundi 12 Janvier	Mardi 13 Janvier	Jeudi 15 Janvier	Vendredi 16 Janvier
Salade de pommes de terre et cervelas Rôti de bœuf Haricots beurre sautés Yaourt vanillé Les 2 vaches	Velouté de tomates et vermicelle Haut de cuisse de poulet Semoule aux légumes Coulommiers Salade d'agrumes	Sardine au beurre Omelette nature  Champignons frais persillés Tartare Paris Brest Pain : SOLOGNOT	Céleri rémoulade  Poisson frais  Carottes sautées Cantal AOP  Fruit de saison
Lundi 19 Janvier	Mardi 20 Janvier	Jeudi 22 Janvier	Vendredi 23 Janvier
Potage Crecy  Spaghetti bolognaise aux lentilles Salade verte  Mimolette Kiwi	Batavia au maïs et jambon  Boudin blanc aux pommes Boulgour au beurre Fournols Clémentine	Salade Waldorf  Bourguignon de bœuf Tortis Tome blanche Fruit de saison	Duo de saucissons sec et ail Pain de poisson  Ecrasé de potiron Brie Riz au lait
Lundi 26 Janvier	Mardi 27 Janvier	Jeudi 29 Janvier	Vendredi 30 Janvier
Potage Irlandais Cake jambon olive  Haricots verts Tomme grise Clémentine	<u>Menu Savoyard</u>  Salade savoyarde Potée et ses légumes  Chèvre bûche Gâteau de Savoie	Avocat vinaigrette Rôti de veau Potirons rôtis au thym Coulommiers Beignet chocolat/noisette	Bouillon de légumes au vermicelle Poisson frais  Fondue de poireaux  Fromage blanc au miel


Année scolaire 2025 / 2026 - EXIDEUIL-SUR-VIENNE


Lundi 02 Février	Mardi 03 Février	Jeudi 05 Février	Vendredi 06 Février
Betterave vinaigrette Paupiette de bœuf braisé Tortis au beurre Samos Crêpe maison 	Carottes râpées Omelette nature  Pommes de terre sautées Emmental Pomme	MENU CHINOIS Nem poulet, salade  Bœuf émincé à l'oignon Poêlée asiatique Fromage blanc Salade de litchis & ananas au sésame	Flamenkueche Colin Alaska pané Poireaux à la crème  Chanteneige 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.

 : appellation BIO

 : appellation AOP

 : fait maison

 : local