

# Semaine du 13 janvier 2025 au 17 janvier 2025

LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<ul style="list-style-type: none"> <li>■ Carottes râpées "Montmorillon" ■</li> <li>■ Émincé de poulet à la crème</li> <li>■ OU</li> <li>■ Émincé végétarien sauce crème</li> <li>■ Haricots verts</li> <li>■ Semoule au lait artisanal "Blaslay" ■</li> </ul>	<p style="text-align: center;"><b>Menu végétarien</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Potage de saison ■</li> <li>■ Quiche aux légumes (fromage aux herbes, brie, julienne de légumes)</li> <li>■ Salade verte</li> <li>■ Fruit</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ Friand au fromage</li> <li>■ Steak haché sauce au bleu "bassin Viennois" ■ ■ OU</li> <li>■ Steak végétal</li> <li>■ Chou romanesco</li> <li>■ Compote de pommes</li> <li>■ Gâteau sec</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ Céleri rémoulade</li> <li>■ Rôti de porc au jus "bassin Viennois" ■ ■ OU</li> <li>■ Lentilles à la végétarienne</li> <li>■ Lentilles "Genouillé" ■ ■</li> <li>■ Yaourt nature sucré</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ Saucisson sec ■ ■ OU</li> <li>■ Surimi</li> <li>■ Pavé de poisson aux légumes</li> <li>■ Purée de potimarron "Thuré" ■ ■</li> <li>■ Fromage</li> <li>■ Fruit</li> </ul>

**Légende :**



Vinaigrettes à base d'huile de tournesol bio et local.

Pain local.

Les plats peuvent contenir les allergènes suivants : céréales contenant du gluten, lupin, sésame, œuf, poissons, mollusques, crustacés, fruits à coque, arachide, soja, lait, céleri, moutarde, anhydride sulfureux ou sulfites (< 10mg/kg)

# Semaine du 20 janvier 2025 au 24 janvier 2025

LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

<ul style="list-style-type: none"> <li>■ Gratin de poisson de l'UJPC</li> <li>■ Boudin blanc (viande de porc) ■ OU</li> <li>■ Acras de poisson</li> <li>■ Petits pois</li> <li>■ Fruit</li> <li>■ Biscuit artisanal "Lenclotire" ■</li> </ul>	<p style="text-align: center;"><b>Menu végétarien</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Salade de crudités</li> <li>■ Cassoulet végétal ■</li> <li>■ Petit suisse</li> <li>■ Tourteau fromager "Poitiers" ■</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ Salade russe (carottes, pommes de terre, petits pois, oeufs)</li> <li>■ Rôti de porc au romarin "bassin Viennois" ■ ■ OU</li> <li>■ Croustillant de fromage</li> <li>■ Pâtes aux légumes</li> <li>■ Fromage</li> <li>■ Fruit</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ Potage au potiron</li> <li>■ Boeuf bourguignon "bassin Viennois" ■ ■ ■ OU</li> <li>■ Sauté végétarien sauce provençale</li> <li>■ Chou blanc braisé, pommes de terre et carottes "Montmorillon" ■</li> <li>■ Fromage ■</li> <li>■ Fruit</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ Salade campagnarde</li> <li>■ Gratin de hoki aux champignons</li> <li>■ Pâtes fraîches "Fontaine-le-comte" ■ ■</li> <li>■ Fromage</li> <li>■ Pêches au sirop</li> </ul>
---	---	--	---	--

**Légende :**



Vinaigrettes à base d'huile de tournesol bio et local.

Pain local.

Label rouge

Produit bio

A.O.P.

Circuit court

V.D.F.

Origine U.E.

Les plats peuvent contenir les allergènes suivants : céréales contenant du gluten, lupin, sésame, œuf, poissons, mollusques, crustacés, fruits à coque, arachide, soja, lait, céleri, moutarde, anhydride sulfureux ou sulfites (>10mg/kg)

# Semaine du 27 janvier 2025 au 31 janvier 2025

LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<ul style="list-style-type: none"> <li>■ Rillettes de sardines au fromage</li> <li>■ Saucisse de volaille knack OU Saucisse végétale</li> <li>■ Lentilles "Genouillé" ■ ■</li> <li>■ Fruit "Bossay-sur-Claise" ■ ■</li> </ul>	<p style="text-align: center;"><b>Menu végétarien</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Salade de betteraves citronette</li> <li>■ Omelette</li> <li>■ Pommes de terre sautées "Montmorillon"/salade verte ■ ■</li> <li>■ Petit suisse</li> <li>■ Fruit</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ Salade louisianne (mélange céleri, courgettes, carottes)</li> <li>■ Lapin en gibelotte ■ ■ OU Boulettes végétales</li> <li>■ Flageolets</li> <li>■ Yaourt aromatisé</li> <li>■ Gâteau sec</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ Salade d'endives sauce bulgare</li> <li>■ Wok de porc au caramel ■ ■ OU Boulettes végétales Thai</li> <li>■ Beignets de saïffis</li> <li>■ Fromage</li> <li>■ Brownies de l'UPC</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ Salade coleslaw (chou blanc, céleri, carottes "Montmorillon") ■ ■</li> <li>■ Dos de merlu à la normande</li> <li>■ Riz aux petits légumes ■ ■</li> <li>■ Crème caramel de l'UPC</li> <li>■ Gâteau sec</li> </ul>

Légende :



Label rouge



Produit bio



A.O.P.



Circuit court



V.D.F.



Origine UE

Vinaigrettes à base d'huile de tournesol bio et local.

Pain local.

Les plats peuvent contenir les allergènes suivants : céréales contenant du gluten, lupin, sésame, œuf, poissons, mollusques, crustacés, fruits à coque, arachide, soja, lait, céleri, moutarde, anhydride sulfureux ou sulfites (< 10mg/kg)