

# Semaine du 03 février 2025 au 07 février 2025

LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<ul style="list-style-type: none"> <li>Carottes râpées "Montmorillon"</li> <li>Curry de boeuf "Bassin Viennois" OU Curry végétarien</li> <li>Légumes curry (lentilles, tomates, oignons)</li> <li>Fromage</li> <li>Crêpe sauce chocolat</li> </ul>	<p>Menu végétarien</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Salade d'haricots verts</li> <li>Quiche aux poireaux</li> <li>Salade verte</li> <li>Chocolat chaud HVE "Blaslay"</li> <li>Galette artisanale "Lencloître"</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Tarte aux lardons de l'UPC OU Tarte aux légumes de l'UPC</li> <li>Poulet rôti OU Poisson pané</li> <li>Haricots beurre</li> <li>Yaourt flan vanille</li> <li>Biscuit</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Potage Dubarry (choux-fleurs)</li> <li>Saucisses artisanales "Châtelierault" OU Saucisses végétariennes</li> <li>Pâtes artisanales bio "Saint Savio"</li> <li>Fromage</li> <li>Fruit bio "Bossay-sur-Claise"</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Salade verte emmental</li> <li>Brandade de poisson de l'UPC (pommes de terre "Montmorillon")</li> <li>Fromage</li> <li>Fruit au sirop</li> </ul>

Légende :



Label rouge



Produit bio



A.O.P.



Circuit court



V.D.F.



Origine U.E.



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 10 février 2025 au 14 février 2025

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<ul style="list-style-type: none"> <li>■ Salade de chou blanc</li> <li>■ Émincé de poulet façon kebab</li> <li>■ OU</li> <li>■ Émincé végétal façon kebab</li> <li>■ Riz bio</li> <li>■ Fromage</li> <li>■ Compote de pommes/fraises</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ Salade campagnarde</li> <li>■ Filet de poisson pané</li> <li>■ Petits pois carottes</li> <li>■ Fromage</li> <li>■ Gâteau moelleux à l'ananas de l'UPC</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ Carottes râpées "Montmorillon"</li> <li>■ Chipolatas "Châtellerault"</li> <li>■ OU</li> <li>■ Roulé végétal</li> <li>■ Spaghettis</li> <li>■ Fromage</li> <li>■ Fruit</li> </ul>	<p style="text-align: center;"><b>Menu végétarien</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Velouté de brocolis au fromage crémeux</li> <li>■ Omelette aux pommes de terres rissolées</li> <li>■ Salade verte</li> <li>■ Fruit bio</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ Betteraves vinaigrette</li> <li>■ Dos de cabillaud mariné aux herbes</li> <li>■ Purée de pommes de terre de l'UPC "Montmorillon"</li> <li>■ Fromage blanc "Blaslay" aux fruits frais</li> </ul>

### Légende :



Label rouge



Produit bio



A.O.P.



Circuit court



V.D.F.



Origine U.E.

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 17 février 2025 au 21 février 2025

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<ul style="list-style-type: none"> <li>■ Saucisson sec artisanal ■■</li> <li>OU</li> <li>Roulade de surimi</li> <li>■ Cari de volaille ■■ OU</li> <li>Émincé végétal ■■</li> <li>■ Coquillettes</li> <li>■ Fromage ■■</li> <li>■ Pêches au sirop</li> </ul>	<p style="text-align: center;"><b>Menu végétarien</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Salade de lentilles "Genouillé" ■■</li> <li>■ Galette végétarienne sauce ketchup</li> <li>■ Haricots verts</li> <li>■ Petit suisse</li> <li>■ Fruit</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ Maquereau à la tomate</li> <li>■ Rôti de boeuf "Bassin Viennois" ■■ ■■ OU</li> <li>Steak végétal</li> <li>■ Choux de Bruxelles sautés</li> <li>■ Fromage</li> <li>■ Gâteau basque</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ Salade verte ■■</li> <li>■ Pizza bolognaise de l'UPC ■■</li> <li>OU</li> <li>Pizza au saumon et légumes de l'UPC</li> <li>■ Yaourt artisanal ■■</li> <li>■ Gâteau sec ■■</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ Soupe orientale (lentilles corail, tomate)</li> <li>■ Dés de colin sauce hollandaise</li> <li>■ Duo pommes de terre "Montmorillon" et céleri rave ■■</li> <li>■ Fromage</li> <li>■ Fruit</li> </ul>

### Légende :



Label rouge



Produit bio



A.O.P.



Circuit court



V.D.F.



Origine U.E.

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 24 février 2025 au 28 février 2025

LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDEDI

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDEDI
<ul style="list-style-type: none"> <li>■ Radis beurre</li> <li>■ Poulet rôti fermier ■ OU Boulettes thai</li> <li>■ Haricots blancs bio à la tomate et sauge fraîche ■</li> <li>■ Crème au chocolat HVE "Blaslay" ■</li> </ul>	<p style="text-align: center;"><b>Menu végétarien</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Céleri rémoulade</li> <li>■ Oeufs durs bio ■</li> <li>■ Épinards bio à la crème ■</li> <li>■ Gauffre chantilly</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ Haricots verts vinaigrette</li> <li>■ Ravioles sauce béchamel</li> <li>■ Fromage</li> <li>■ Fruit</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ Carottes râpées "Montmorillon"</li> <li>■ Tarte à la viande bio et aux légumes d'hiver ■ ■ OU Tarte aux légumes</li> <li>■ Salade verte ■</li> <li>■ Fromage blanc à la framboise HVE "Blaslay" ■</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ Potage de potiron</li> <li>■ Gratin de poisson aux pâtes bio "Saint-Saviol" ■ ■</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 03 mars 2025 au 07 mars 2025

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<ul style="list-style-type: none"> <li>■ Salade d'endives</li> <li>■ Parmentier de boeuf bio et céréales ■■■ OU Parmentier végétale</li> <li>■ Fromage</li> <li>■ Éclair au chocolat</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ Paté marmite "Châtellerault" ■■■ OU Oeufs durs</li> <li>■ Boulettes d'agneau à l'orientale ■■ OU Boulettes végétariennes</li> <li>■ Ratatouille</li> <li>■ Riz au lait et dés de fruits frais ■■</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ Betteraves citronette</li> <li>■ Cordon bleu ■■ OU Nuggets de blé</li> <li>■ Petits pois</li> <li>■ Fromage blanc</li> <li>■ Gâteau sec</li> </ul>	<p style="text-align: center;"><b>Menu végétarien</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Soupe de légumes d'hiver</li> <li>■ Lasagnes aux épinards bio et fromage crémeux ■■</li> <li>■ Fruit</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ Chou-fleur vinaigrette au curry</li> <li>■ Dos de merlu au beurre citronné</li> <li>■ Gratin de pommes de terre (lait HVE "Blaslay", "Montmorillon") ■■</li> <li>■ Fruit</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)

## Semaine du 10 mars 2025 au 14 mars 2025

LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDEDI

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDEDI
<ul style="list-style-type: none"> <li>■ Carottes râpées "Montmorillon" ■</li> <li>■ Curry de boeuf "Bassin Viennois" ■ ■ OU Curry végétarien</li> <li>■ Légumes curry (lentilles, tomates, oignons)</li> <li>■ Fromage</li> <li>■ Beignet aux pommes</li> </ul>	<p style="text-align: center;"><b>Menu végétarien</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Salade d'haricots verts</li> <li>■ Quiche aux poireaux ■</li> <li>■ Salade verte ■</li> <li>■ Chocolat chaud HVE "Blaslay" ■</li> <li>■ Galette artisanale "Lencloître" ■</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ Tarte aux lardons de l'UJPC ■ OU Tarte aux légumes de l'UJPC</li> <li>■ Poulet rôti ■ OU Poisson pané</li> <li>■ Haricots beurre</li> <li>■ Yaourt flan vanille</li> <li>■ Biscuit</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ Potage Dubarry (choux-fleurs)</li> <li>■ Saucisses artisanales "Châtellerault" ■ ■ OU Saucisses végétariennes</li> <li>■ Pâtes artisanales bio "Saint Savio" ■ ■</li> <li>■ Fromage</li> <li>■ Fruit bio "Bossay-sur-Claise" ■ ■</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ Salade verte emmental ■</li> <li>■ Brandade de poisson de l'UJPC (pommes de terre "Montmorillon") ■</li> <li>■ Gâteau sec</li> <li>■ Fruit au sirop</li> </ul>

Légende :



Label rouge



Produit bio



A.O.P.



Circuit court



V.D.F.



Origine U.E.

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 17 mars 2025 au 21 mars 2025

LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

<ul style="list-style-type: none"> <li>■ Salade de chou blanc</li> <li>■ Émincé de poulet façon kebab</li> <li>■ OU</li> <li>■ Émincé végétal façon kebab</li> <li>■ Riz bio</li> <li>■ Fromage</li> <li>■ Compote de pommes/fraises</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ Salade campagnarde</li> <li>■ Filet de poisson pané</li> <li>■ Petits pois carottes</li> <li>■ Fromage</li> <li>■ Gâteau moelleux à l'ananas de l'UPC</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ Carottes râpées "Montmorillon"</li> <li>■ Chipolatas "Châtelleraut"</li> <li>■ OU</li> <li>■ Roulé végétal</li> <li>■ Spaghettis</li> <li>■ Fromage</li> <li>■ Fruit</li> </ul>	<p style="text-align: center;"><b>Menu végétarien</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Velouté de brocolis au fromage crémeux</li> <li>■ Omelette aux pommes de terres rissolées</li> <li>■ Salade verte</li> <li>■ Fruit bio</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ Betteraves vinaigrette</li> <li>■ Dos de cabillaud mariné aux herbes</li> <li>■ Purée de pommes de terre de l'UPC "Montmorillon"</li> <li>■ Fromage blanc "Blaslay" aux fruits frais</li> </ul>
---	---	--	--	--

**Légende :**



Label rouge



Produit bio



A.O.P.



Circuit court



V.D.F.



Origine U.E.

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)