

Légende:

Produit issu de l'agriculture Biologique
Producteurs locaux ("croquez la Vienne")
Menu Végétarien



MENU DES ECOLES



Semaine du 6 au 10 JANVIER 2020

LUNDI

Pommes de terre au surimi et estragon

Sauté de bœuf au cumin

Poêlée de brocolis

Yaourt aromatisé

Banane

MARDI

Haricots verts au maïs

Filet de poulet à la coriandre

Riz pilaf BIO

Cotentin ail et fines herbes

Clémentine



JEUDI

Betteraves crues râpées vinaigrette



Tartiflette maison au jambon

Salade verte



Compote de pommes

Petit gâteau sec "Benoitine"



VENDREDI

Chou rouge vinaigrette au cerfeuil



Filet de hoki au beurre acidulé

Blé BIO aux petits légumes

Fromage blanc nature + sucre

Pâtisserie
(Brioche des rois maison)



Les viandes bovines sont d'origine française (pour confirmation, se référer à l'affichage donné le jour même du menu)

Viande/Poisson/Cœuf=Protéines Féculents/Céréales/Pain=Glucides Légumes/Fruits crus et cuits=Vitamines, minéraux, fibres Lait/Produits laitiers=Calcium



Menus élaborés
par notre Diététicienne

Légende:

Produit issu de l'agriculture Biologique
Producteurs locaux ("croquez la Vienne")
Menu Végétarien



MENU DES ECOLES



Semaine du 13 au 17 JANVIER 2020

LUNDI

Carottes râpées 

Sauté de porc à l'indienne

Quinoa de Lhommaizé 

Yaourt nature sucré fermier 

Emincé de poires au sirop

MARDI



Macédoine mayonnaise

Pâtes de la Fabric d'Alice 

Epinards à la crème

Emmental râpé

Pomme BIO 



JEUDI

Trévisse mimosa

Rôti de veau à la sauge

Flageolets BIO 

Chèvre/Chèvre fermier 

Pâtisserie (Tourteau fromager) 

VENDREDI

Rillettes + cornichons

Cœur de colin à l'aneth

Haricots verts extra fins sautés

Entremet vanille au lait entier fermier 

Petit gâteau sec "Speculoos"

Les viandes bovines sont d'origine française (pour confirmation, se référer à l'affichage donné le jour même du menu)

Viande/Poisson/Ceuf=Protéines Féculents/Céréales/Pain=Glucides Légumes/Fruits crus et cuits=Vitamines, minéraux, fibres Lait/Produits laitiers=Calcium



Menus élaborés
par notre Diététicienne

Légende:

Produit issu de l'agriculture Biologique
Producteurs locaux ("croquez la Vienne")
Menu Végétarien



MENU DES ECOLES



Semaine du 20 AU 24 JANVIER 2020

LUNDI

Céleri râpé vinaigrette
aux fines herbes



Jambon frais braisé

Petits pois au jus

Cantal

Orange

MARDI

Pâtes au thon (Coquillettes, thon, tomate, maïs)

Escalope de dinde à la crème

Poêlée de chou fleur

Flan au chocolat

Cocktail de fruits



JEUDI

Velouté de potiron

Filet de limande sauce Aurore

Riz blanc BIO



Edam

Pâtisserie (Gâteau moelleux aux pommes maison)



VENDREDI



Œuf dur mayonnaise

Pizza maison aux 3 fromages (chèvre, mozzarella,
emmental râpé)

Salade verte



Fromage blanc sucré fermier



Banane

Les viandes bovines sont d'origine française (pour confirmation, se référer à l'affichage donné le jour même du menu)

Viande/Poisson/Œuf=Protéines Féculents/Céréales/Pain=Glucides Légumes/Fruits crus et cuits=Vitamines, minéraux, fibres Lait/Produits laitiers=Calcium



Menus élaborés
par notre Diététicienne

Légende:

Produit issu de l'agriculture Biologique
Producteurs locaux ("croquez la Vienne")
Menu Végétarien



MENU DES ECOLES



Semaine du 27 au 31 JANVIER 2020

LUNDI



Betteraves rouges cuites persillées

Nuggets végétariens + Ketchup

Poêlée de julienne de légumes

Emmental

Clémentine

MARDI

Brocolis au jambon

Haché d'agneau à la marocaine

Semoule BIO



Petit suisse nature BIO + sucre



Kiwi



JEUDI

Macédoine au maïs

Hachis Parmentier de bœuf maison

Salade verte



Tomme des Pyrénées

Pomme



VENDREDI

Céleri rave mayonnaise



Médallion de merlu crème d'estragon

Poêlée de carottes fraîches



Chèvre/Chèvre fermier



Pâtisserie (Eclair chocolat)

Les viandes bovines sont d'origine française (pour confirmation, se référer à l'affichage donné le jour même du menu)

Viande/Poisson/Cœuf=Protéines Féculents/Céréales/Pain=Glucides Légumes/Fruits crus et cuits=Vitamines, minéraux, fibres Lait/Produits laitiers=Calcium



Menus élaborés
par notre Diététicienne