

Légende:

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



MENU ECOLE



Semaine du 3 au 7 Février 2020

février

LUNDI

Pommes de terre au jambon et fines herbes

Boeuf mode

Haricots verts extra fins sautés

Edam

Poire



MARDI

Carottes râpées

Crêpe aux champignons

Pâtes fraîches

Vache qui rit

Compote de pommes



JEUDI "Menu Asie"

Beignet de crevettes

Sauté de porc BIO caramélisé

Riz basmati

Salade de kiwis frais

Pâtisserie maison (Gâteau maison à la noix de coco)



VENDREDI

Œuf dur

Cœur de colin sauce Hollandaise

Poêlée de julienne de légumes

Fromage blanc sucré fermier

Orange



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 ECOLE



Semaine du 10 au 14 Février 2020

février

LUNDI

MARDI

Pâtes au surimi (Coquillettes, surimi, maïs)

Chou rouge vinaigrette persillée



Grillade de porc au jus

Paupiette de dinde grillée

Poêlée de carottes fraîches



Petits pois au jus

Cantal

Petit suisse BIO+ sucre



Pomme BIO



Clémentine

JEUDI



VENDREDI

Salade verte aux noix

Betteraves rouges persillées

Quiche maison aux petits légumes

Poisson pané

Epinards à la crème

Entremet chocolat au lait entier fermier



Chèvre/Chèvre Fermier



Petit gâteau sec " Benoitine"



Pâtisserie (Flan pâtissier)

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/C

Acides

Légumes/Fruits crus et cuits

Lait/Proc

ium



Menus élaborés
par notre Diététicienne

Légende:

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



Menu Végétarien



MENU ECOLE



Semaine du 17 au 21 Février 2020

février

LUNDI

Macédoine mayonnaise

Sauté de poulet au paprika

Poêlée de chou fleur

Emmental

Kiwi

MARDI

Céleri râpé vinaigrette au cerfeuil

Quenelle nature BIO aux champignons

Riz blanc BIO

Yaourt nature sucré fermier

Cocktail de fruits

JEUDI

Velouté de carottes maison

Médaille de merlu aux fruits de mer

Haricots beurre très fins sautés

Camembert

Pâtisserie maison (Gâteau marbré maison)

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

VENDREDI

Poireaux vinaigrette

Steak haché frais fermier

Pommes de terre rissolées

Tomme des Pyrénées

Poire



Viande/Poisson/Œuf=Protéines

Féculents/C

Acides

Légumes/Fruits crus et cuits

Gras, fibres

Lait/Proc

Sucre



Menus élaborés
par notre Diététicienne