



# MENU ECOLES

*Semaine du 9 au 13 MARS 2020*

## LUNDI

Lentilles au jambon

Sauté de bœuf BIO  
à la moutarde



Poêlée de carottes fraîches



Yaourt aromatisé

Petit gâteau sec "Benoitine"



## MARDI

Betteraves rouges au maïs

Escalope de dinde grillée

Pâtes de la Fabric d'Alice



Cotentin ail et fines herbes

Compote pomme banane

## JEUDI



Velouté de légumes verts

Pizza marguerita maison (tomate, basilic,  
mozzarella)

Salade verte



Entremet vanille au lait entier fermier



Pomme BIO



## VENDREDI

Riz au poulet (tomate et fines herbes)

Cœur de colin crème d'estragon

Pôlée de brocolis

Chèvre/Chèvre fermier



Pâtisserie (Tarte au chocolat)

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

Produit issu de l'agriculture  
biologique



Producteurs locaux ("Croquez la  
Vienne" et "Nouvelle Aquitaine")



Menu végétarien



Race à viande





# MENU ECOLES

*Semaine du 16 au 20 MARS 2020*

**LUNDI**



Œuf dur mayonnaise

Couscous végétarien maison

(Semoule BIO et légumes couscous)



Edam

Banane

**MARDI**

Pommes de terre au thon et aneth

Saucisse de volaille grillée

Poêlée de côtes de blettes tomatées

Petit suisse nature BIO + sucre



Emincé de pêches au sirop

**JEUDI**

Macédoine vinaigrette

Filet de limande à la dieppoise

Riz blanc BIO



Tomme blanche

Kiwi

**VENDREDI**

Carottes râpées ciboulette



Rôti de veau au jus corsé

Haricots beurre très fins sautés

Camembert

Pâtisserie (Gâteau moelleux aux poires maison)

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

Produit issu de l'agriculture  
biologique



Producteurs locaux ("Croquez la  
Vienne")



Menu végétarien





# MENU ECOLES

*Semaine du 23 au 27 MARS 2020*

## LUNDI

Haricots verts mimosa

Grillade de porc au jus d'ail

Epinards à la crème

Flan caramel

Petit gâteau sec " galette St Michel BIO"



## MARDI



Coleslaw (carotte chou blanc mayo)



Pâtes fraîches



à la tomate et soja façon bolognaise  
(plat complet)

Emmental râpé

Pomme



## JEUDI

Trévises aux dés de brebis

Pot au feu maison (jumeau)

Légumes du pot (pommes de terre, carottes,  
navets)



Petit suisse aromatisé

Poire



## VENDREDI

Rillettes + cornichon

Filet de hoki au curcuma et orange

Pôelée de julienne de légumes

Chèvre/ Chèvre fermier



Pâtisserie (Gâteau basque)

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

Produit issu de l'agriculture  
biologique



Producteurs locaux ("Croquez la  
Vienne")



Menu végétarien





# MENU ECOLES

*Semaine du 30 MARS au 3 AVRIL 2020*

## LUNDI

Chou rouge vinaigrette 

Mitonné de bœuf à la coriandre

Quinoa de Lhommaizé 

Vache qui rit

Compote de pommes BIO 

## MARDI

Taboulé au surimi tomate fines herbes

Aiguillettes de poulet corn flakes

Haricots verts extra fins sautés BIO 

Yaourt nature sucré fermier 

Kiwi BIO 

## JEUDI

Betteraves crues râpées vinaigrette 

Sauté de porc aux champignons

Poêlée de chou fleur

Brie

Pâtisserie (Roulé confiture maison)

## VENDREDI

Céleri râpé vinaigrette persillée 

Brandade de poisson

Salade 

Saint Nectaire

Orange

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

Produit issu de l'agriculture  
biologique



Producteurs locaux ("Croquez la  
Vienne")



Menu végétarien

