

MENU ECOLE

Semaine du 1ER au 5 Juin 2020

LUNDI



MARDI



Betteraves rouges ciboulette

Nuggets de légumes

Petits pois carottes

Emmental

Kiwi

JEUDI

Salade fraîcheur (salade, tomate, maïs, persil)

Rôti de bœuf froid + ketchup

Pennes

Chèvre/Chèvre fermier



Nectarine

VENDREDI

Radis + beurre doux



Filet de limande crème ciboulette

Haricots beurre très fins sautés

Brie

Pâtisserie (Flan pâtissier)

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 ECOLE

Semaine du 8 au 12 Juin 2020

LUNDI

Carottes râpées

Sauté de dinde aux olives

Quinoa de Lhommaizé aux petits légumes



Edam

Pomme

MARDI

Saucisson à l'ail + cornichons

Moussaka de bœuf

Salade



Yaourt nature sucré fermier



Pêches au sirop

JEUDI

Macédoine vinaigrette

Cœur de colin au curcuma

Pommes vapeur

Saint Paulin

Fraises



VENDREDI



Tomate persillée

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

Salade



Compote de poires

Pâtisserie (gâteau moelleux aux pépites de 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")



Menu végétarien





MENU ECOLE

Semaine du 15 au 19 Juin 2020

LUNDI



Haricots verts au maïs

Bolognaise végétarienne

Tortis

Emmental râpé

Banane

MARDI

Riz au surimi, tomate, aneth

Grillade de porc à la coriandre

Epinards à la crème

Petit suisse nature BIO +sucre



Cocktail de fruit

JEUDI

Salade de melon pastèque

Estouffade de bœuf aux poivrons

Blé au curry

Entremet vanille
au lait entier fermier



Gâteau sec "Benoitine"



VENDREDI

Concombre ciboulette

Poisson pané

Poêlée de carottes fraîches

Chèvre/Chèvre fermier



Pâtisserie (Tarte 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")



Menu végétarien





MENU ECOLE

Semaine du 22 au 26 Juin 2020

LUNDI

Pomme de terre au jambon, tomate, persil

Escalope de dinde grillée au thym

Poêlée de brocolis

Yaourt aromatisé

Compote pomme banane

MARDI

Tomate mozzarella

Chipolatas grillée

Flageolets

Cotentin ail et fines herbes

Nectarine

JEUDI

Rillettes + cornichons

Rôti de veau au paprika

Poêlée de courgettes fraîches

Tomme des Pyrénées

Pâtisserie (Tarte clafoutis maison à l'abricot)



VENDREDI

Pastèque

Duo de poisson aux petits légumes (Colin, saumon)

Riz blanc

Fromage blanc sucré fermier

et Coulis de fraises



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 ECOLE

Semaine du 29 Juin au 3 Juillet 2020

LUNDI

Betteraves rouges
Sauté de bœuf à la provençale
Poêlée de carottes fraîches
Flan caramel
Gâteau sec "Petit beurre"

MARDI

Œuf dur mayonnaise
Haricots verts extra fins sautés
Pommes de terre persillées
Vache qui rit
Abricot

JEUDI

Concombre persillé
Filet de hoki à la tomate
Farfalles
Chèvre/Chèvre fermier 
Pêche

VENDREDI

Melon 
Jambon blanc
Chips
Banane
Tourteau fromager 

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

