

# 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

