



Menus élaborés par
notre diététicienne

MENUS MAI 2021 ECOLES 4 JOURS

<i>Semaine du 3 au 07 mai 2021</i>			
Lundi	Mardi	Jeudi 	Vendredi
Carottes râpées à la vinaigrette persillée Sauté de porc au paprika Haricots beurres très fins sautés Yaourt nature sucré Petit gâteau sec "Petit beurre"	Brocolis mimosa Saucisse de volaille grillée Lentilles de Civaux  Petit suisse aromatisé Orange	Betteraves rouges Crêpe au fromage Riz aux champignons Camembert BIO  Eclair au chocolat	Céleri râpé vinaigrette Médailon de merlu à l'aneth Epinards à la crème St paulin Pomme des Roches Prémaries 
<i>Semaine du 10 au 14 mai 2021</i>			
Lundi	Mardi	Jeudi	Vendredi
Sardines + petit beurre Paupiette de dindeau jus de ciboulette Poêlée de carottes fraîches et pommes de terre Flan chocolat Kiwi	Concombres à la crème Pâtes de la Fabric d'Alice  à la bolognaise végétarienne Emmental râpé Dés de poire au sirop	FERIE	Pas d'école
<i>Semaine du 17 au 21 mai 2021 / Semaine des langues et des Pays</i>			
Lundi / AFRIQUE	Mardi / ETATS UNIS	Jeudi / Espagne	Vendredi / ANGLETERRE
Macédoine vinaigrette Yassa de poulet Semoule bio  Cantal Banane	Salade Coleslaw (Carotte, chou blanc, mavonnaise) Haché de bœuf sauce texane Haricots beurre très fins sautés Fromage blanc fermier sucré de Vicq sur Gartempe  Petit gâteau sec "Galette St Michel bio" 	Radis + petit beurre Paëlla (Poulet, chorizo, crevette, moules) (Plat complet) Chèvre / chèvre fermier de Chauvigny  Compote maison pomme	Tomates ciboulette Fish ands Chips (Plat complet) Yaourt aromatisé Cheesecake maison
<i>Semaine du 24 au 28 mai 2021</i>			
Lundi	Mardi	Jeudi 	Vendredi
FERIE	Betteraves rouges Sauté de bœuf à la basquaise Boulgour Bio  Rondelé nature Kiwi	Carottes râpées citronnées Poêlée épeautre, légumes grillés et pois chiches Salade verte Tomme blanche Tarte au chocolat	Terrine de campagne Filet de hoki sauce hollandaise Pâtes fraîches de chez Fiorella Entremet caramel au lait entier de Vicq sur Gartempe  Petit gâteau sec "Spéculoos"
<i>Semaine du 31 mai au 4 juin 2021 / Semaine AGRILocal</i>			
Lundi	Mardi 	Jeudi	Vendredi
Brocolis persillés Rôti de porc à la tomate Haricots blancs BIO  Yaourt sucré fermier de Vicq sur Gartempe  Petit gâteau sec "Benoitine" 	Céleri râpé remoulade Riz BIO  Garniture cantonnaise végétarienne (Petits pois, omelette, brunoise de légumes) Petit suisse nature BIO + sucre  Pomme bio des Roches Prémaries 	Salade verte, œuf et jambon Rôti de veau au miel de Saint Sauvart  Purée de pommes de terre fraîches de Journet  Brie Fraises (Crocq vienne) a confirmer	Salade grecque (Tomate, concombre, olives noires, origan) Poisson frais sauce curry Poelée de carottes fraîches Chèvre / chèvre fermier de Chauvigny  Roulé à la confiture 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

