Menus élaborés par notre diététicienne

MENUS MAI 2021
ECOLES 4 JOURS

Semaine du 3 au 07 mai 2021

Lundi	Mardi	Jeudi	Vendredi
Carottes râpées à la vinaigrette persillée	Brocolis mimosa	Betteraves rouges	Céleri râpé vinaigrette
Sauté de porc au paprika	Saucisse de volaille grillée	Crêpe au fromage	Médaillon de merlu à l'aneth
Haricots beurres très fins sautés	Lentilles de Civaux	Riz aux champignons	Epinards à la crème
Yaourt nature sucré	Petit suisse aromatisé	Camembert BIO	St paulin
Petit gâteau sec "Petit beurre"	Orange	Eclair au chocolat	Pomme des Roches Prémaries

Semaine du 10 au 14 mai 2021

Lundi	Mardi	Jeudi	Vendredi
Sardines + petit beurre	Concombres à la crème	FERIE	Pas d'école
Paupiette de dindeau jus de ciboulette	Pâtes de la Fabric d'Alice à la bolognaise végétarienne		
Poêlée de carottes fraiches et pommes de terre	Emmental râpé		
Flan chocolat	Dés de poire au sirop		
Kiwi			

Semaine du 17 au 21 mai 2021 / Semaine des langues et des Pays

Lundi / AFRIQUE	Mardi / ETATS UNIS	Jeudi / Espagne	Vendredi /ANGLETERRE
Macédoine vinaigrette	Salade Coleslaw (Carotte, chou blanc, mayonnaise)	Radis + petit beurre	Tomates ciboulette
Yassa de poulet	Haché de bœuf sauce texane	Paëlla (Poulet, chorizo, crevette, moules)	Fish ands Chips
Semoule bio	Haricots beurre très fins sautés	(Plat complet)	(Plat complet)
Cantal	Fromage blanc fermier sucré de Vicq sur Gartempe	Chèvre / chèvre fermier de Chauvigny	Yaourt aromatisé
Banane	Petit gâteau sec "Galette St Michel bio"	Compote maison pomme	Cheesecake maison

Semaine du 24 au 28 mai 2021

Lundi	Mardi	Jeudi	Vendredi
FERIE	Betteraves rouges	Carottes râpées citronnées	Terrine de campagne
	Sauté de bœuf à la basquaise	Poêlée épeautre, légumes grillés et pois chiches	Filet de hoki sauce hollandaise
	Boulgour Bio	Salade verte	Pâtes fraiches de chez Fiorella
	Rondelé nature	Tomme blanche	Entremet caramel au lait entier de Vicq sur Gartempe
	Kiwi	Tarte au chocolat	Petit gâteau sec "Spéculoos"

Semaine du 31 mai au 4 juin 2021 / Semaine AGRILOCAL

Lundi	Mardi	Jeudi	Vendredi
Brocolis persillés	Céleri râpé remoulade	Salade verte, œuf et jambon	Salade grecque (Tomate, concombre, olives noires, origan)
Rôti de porc à la tomate	Riz BIO	Rôti de veau au miel de Saint Sauvant	Poisson frais sauce curry
Haricots blancs BIO	Garniture cantonaise végétarienne (Petits pois, omelette, brunoise de légumes)	Purée de pommes de terre fraîches de Journet	Poelée de carottes fraiches
Yaourt sucré fermier de Vicq sur Gartempe	Petit suisse nature BIO + sucre	Brie	Chèvre / chèvre fermier de Chauvigny
Petit gâteau sec "Benoitine"	Pomme bio des Roches Prémaries	Fraises (Croq vienne) a confirmer	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