

**Légende:**

Produit issu de l'agriculture Biologique  
Producteurs locaux ("croquez la Vienne")



# MENUS ECOLE MARS 2019



Menus élaborés par  
notre diététicienne

## Semaine du 4 au 8 Mars 2019

Lundi	Mardi	Jeudi	Vendredi
Haricots verts au maïs	Chou blanc ciboulette	Macédoine mayonnaise	Betteraves crues râpées
Sauté de porc au cumin	Paupiette de dinde grillée	Mitonné de bœuf sauce brune	Poisson pané
Riz blanc BIO	Petits pois au jus	Pommes de terre persillées	Haricots beurre sautés
Yaourt nature sucré fermier	Cotentin ail et fines herbes	Brie	Entremet caramel au lait entier fermier
Pomme	Pâtisserie (Crêpe au chocolat)	Orange	Petit gâteau sec "Spéculoos"

## Semaine du 11 au 15 Mars 2019

Lundi	Mardi	Jeudi	Vendredi
Salade Marco Polo (farfalles, surimi, tomate, estragon)	Endive aux dés de brebis	Tartiflette maison (plat complet)	Céleri râpé persillé
Sauté de veau marengo	Haché de bœuf à l'indienne	Salade verte	Filet de limande au beurre acidulé
Poêlée de carottes fraîches	Semoule BIO	Compote de pommes	Epinards à la crème
Emmental	Flan vanille	Petit gâteau sec "Benoitine"	Chèvre fermier
Kiwi	Poire	Pâtisserie maison (Quatre quart maison)	

## Semaine du 18 au 22 Mars 2019

Lundi	Mardi	Jeudi	Vendredi
Betteraves rouges ciboulette	Riz au thon et fines herbes	Velouté de potiron	Carottes râpées
Chipolatas grillée	Filet de poulet à la coriandre	Rôti de dindonneau persillé	Cœur de colin à la fondue de poireaux frais
Flageolets BIO	Poêlée de julienne de légumes	Poêlée de chou fleur	Coquillettes
Edam	Fromage blanc sucré fermier	Camembert	Saint Paulin
Orange	Pomme	Pâtisserie (Eclair au chocolat)	Poire

## Semaine du 25 au 29 Mars 2019

Lundi	Mardi	Jeudi	Vendredi
Macédoine mimosa	Terrine de légumes + mayonnaise	Brocolis aux fines herbes	Taboulé printanier (concombre, radis, maïs)
Sauté de dinde au curcuma	Lasagnes à la Bolognaise	Boudin noir grillé	Filet de hoki crème ciboulette
Quinoa de Lhommaizé	Salade Verte	Purée maison de pommes de terre fraîches	Poêlée de carottes fraîches
Saint Nectaire	Petit suisse aromatisé	Chèvre fermier	Tomme des Pyrénées
Banane	Cocktail de fruits	Kiwi	Pâtisserie maison (Tarte aux pommes maison)

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

**Viande/Poisson/Oeuf=Protéines**    **Féculents/Céréales/Pain=Glucides**    **Légumes/Fruits crus et cuits=Vitamines, minéraux, fibres**    **Lait/Produits laitiers=Calcium**

