

Légende:

Produit issu de l'agriculture Biologique

Producteurs locaux ("croquez la Vienne")

Race à Viande



MENU ECOLE



Semaine du 2 au 6 Octobre 2017

LUNDI

Betteraves rouges persillées

Emincé de porc aux oignons

Coquillettes

Petit suisse aromatisé

Cocktail de fruits

MARDI

Taboulé aux petits légumes

Paupiette de dinde au curcuma

Poêlée de haricots verts

Edam

Banane



JEUDI

Carottes râpées ciboulette

Rôti de veau au basilic

Chou fleur béchamel

Chèvre fermier



Tarte au chocolat

VENDREDI

Tomates à l'emmental



Blanquette de poisson

Riz blanc bio



Entremet caramel

Poire



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



Menus élaborés
par notre Diététicienne

Légende:

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



MENU ECOLE



Semaine du 9 au 13 Octobre 2017

LUNDI

Salade coleslaw 
(carotte fraîche, chou blanc frais, mayonnaise)

Fricassée de lapin aux pruneaux

Petits pois au jus

Yaourt nature sucré fermier 

Benoitine 

MARDI

Brocolis mimosa

Macaronis à la Bolognaise

(plat complet)

Dés de mozzarella

Pomme 



JEUDI

Salade fraîcheur (salade, tomate, maïs, persil)

Sauté de bœuf aux champignons

Purée maison de céleri frais et pommes de terre
fraîches 

Emmental

Raisins 

VENDREDI

Rillettes et cornichon

Filet de hoki crème d'estragon

Pêlée de carottes fraîches 

Tomme blanche

Clafoutis aux poires maison

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



*Menus élaborés
par notre Diététicienne*

Légende:

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



MENU ECOLE



Semaine du 16 au 20 Octobre 2017

LUNDI

Betteraves rouges cuites râpées

Grillade de porc à l'échalote

Lentilles bio 

Cotentin nature

Orange

MARDI

Œuf dur mayonnaise

Filet de poulet à la coriandre

Blé aux petits légumes

Saint Nectaire

Poire 



JEUDI

Salade de riz, poulet, tomate, persil

Poisson pané et citron

Epinards à la crème

Flan
pâtissier

VENDREDI

Concombres à la ciboulette

Steak haché frais fermier  

Potatoes

Fromage blanc sucré fermier 

Benoitine 



C'est les vacances !!!



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



*Menus élaborés
par notre Diététicienne*