

Légende:

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



MENUS FEVRIER 2018

ECOLES



Menus élaborés
par notre
diététicienne

Semaine du 5 au 9 Février 2018

Lundi

Macédoine mayonnaise

Blanquette de veau à l'ancienne

Riz blanc Bio



Edam

Banane

Mardi

Salade fromagère (salade, **dés emmental**,
dés de brebis, mozzarella)

Paupiette de dinde au romarin

Purée de potiron

Yaourt nature sucré fermier

Gâteau sec "Petit beurre"



Jeudi

Potage de légumes maison

Filet de poulet grillé à l'huile d'olive

Poêlée de haricots verts

Compote de pommes

Gâteau maison au fromage blanc

Vendredi

Chou rouge ciboulette

Poisson pané et citron

Blé aux petits légumes

Entremet chocolat au lait entier fermier

Clémentine



Semaine du 26 Février au 2 Mars 2018

Lundi

Oeuf dur mayonnaise

Sauté de dinde aux marrons

Petits pois et navets frais au jus

Fraidou

Dés de pomme cuite au caramel

Mardi

Salade maraichère (Haricots verts,
julienne de légumes, **jambon**)

Pâtes fraîches **à la Bolognaise**

(plat complet)

Fromage blanc sucré fermier

Orange



Jeudi

Betteraves rouges ciboulette

Boudin noir grillé

Purée maison de pommes de terre
fraîches

Emmental

Kiwi



Vendredi

Duo carotte et céleri râpé

Filet de limande sauce dieppoise

Poêlée de salsifis au jus

Chèvre fermier

Eclair au chocolat



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

