

Légende:

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



MENU ECOLE



Semaine du 1er au 5 octobre 2018

LUNDI

Macédoine mayonnaise

Colombo de porc

Macaronis

Dés de Mozzarella

Prune

MARDI

Salade bavaroise
(pommes de terre, jambon, emmental)

Saucisse de volaille grillée

Chou fleur persillé

Yaourt nature sucré fermier

Poire



JEUDI

Taboulé aux petits légumes

Sauté de bœuf provençale

Poêlée d'haricots verts

Camembert

Pâtisserie (Tarte au chocolat)

VENDREDI

Tomate basilic



Blanquette aux deux poissons (colin, saumon)

Riz blanc Bio



Edam

Kiwi

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

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")



MENU ECOLE



Semaine du 8 au 12 Octobre 2018 TOUR DE FRANCE DES SAVEURS

LUNDI "OUEST"

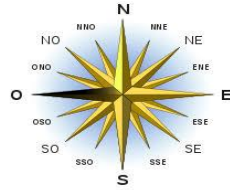
Crêpe aux champignons

Jambon fumé

Haricots blancs Bio du Poitou

Dés de poire caramel beurre salé

Benoitine



MARDI "SUD"

Courgettes râpées tomates

Emincé de dinde mariné méditerranée

Quinoa de Lhommaizé aux poivrons

Tomme des Pyrénées

Duo de mandarine pamplemousse



JEUDI "EST"

Coleslaw
(carotte, chou blanc, mayonnaise)

Quiche lorraine maison (au jambon)

Salade

Emmental

Salade de mirabelles



VENDREDI "NORD"

Betteraves rouges persillées

Moules marinières

Frites

Pâtisserie maison
(Tarte crumble pommes spéculoos)

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

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")



MENU ECOLE



Semaine du 15 au 19 Octobre 2018

LUNDI

Riz au thon (tomate, fines herbes)

Sauté de poulet au curcuma

Poêlée de carottes fraîches 

Vache qui rit

Compote de pêches

MARDI

Brocolis mimosa

Lasagnes à la Bolognaise

Salade 

Petit suisse aromatisé

Pomme 



JEUDI

Concombres persillés

Mitonné de mouton crème de moutarde

Petits pois

Saint Nectaire

Pâtisserie (Eclair au chocolat)

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

VENDREDI

Pâté de foie et cornichons

Filet de hoki sauce citron

Epinards à la crème

Entremet vanille 
au lait entier fermier

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