

Légende:

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



MENU ECOLE



Semaine du 3 au 7 Décembre 2018

LUNDI

Riz au surimi (tomate, estragon)

Sauté de poulet au curry

Poêlée de carottes fraîches

Petit suisse aromatisé

Dés de pêches au naturel

MARDI

Chou blanc ciboulette

Tortis à la carbonara (jambon)

(plat complet)

Emmental râpé

Pomme



JEUDI

Velouté de légumes

Rôti de dindonneau aux herbes de Provence

Petit pois au jus

Chèvre fermier

Pâtisserie (Eclair au chocolat)

VENDREDI

Betteraves crues râpées

Brandade de poisson

Salade Bio



Cantal

Orange

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 ECOLES ET CENTRE DE LOISIRS



Semaine du 10 au 14 Décembre 2018

LUNDI

Macédoine mayonnaise

Joue de porc aux champignons

Brocolis sautés

Edam

Banane

MARDI

Carottes râpées



Escalope de dinde au coulis de tomate

Quinoa de Lhommaizé aux épices



Vache qui rit

Kiwi



JEUDI

Haricots verts au maïs

Rôti de veau en persillade

Epinards à la crème

Pâtisserie (Tourteau fromager)



Compote de pommes

VENDREDI

Chou rouge persillé



Filet de hoky au beurre acidulé

Riz blanc Bio



Yaourt nature sucré fermier



Petit gâteau sec "Benoitine"



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 ECOLES ET CENTRE DE LOISIRS



Semaine du 17 au 21 Décembre 2018

LUNDI

Betteraves rouges aux fines herbes

Pièce de bœuf braisé

Flageolets Bio

Emmental

Pomme

MARDI

Endives aux dés de brebis

Haché d'agneau à la marocaine

Semoule

Petit suisse aromatisé

Cocktail de fruits



JEUDI

Pâtes à la Napolitaine (coquillettes, poulet, olives, tomates)

Cœur de colin sauce hollandaise

Carottes fraîches persillées

Brie

Dés de poires à la confiture

VENDREDI

Mousse de canard et son pain d'épices maison

Filet de chapon crème de patates douces

Pommes de terre forestines

Pâtisserie "flocon poire chocolat"

Clémentine



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