**Légende:**
**Produit issu de l'agriculture Biologique**
**Producteurs locaux ("croquez la Vienne")**
**Menu Végétarien**

# MENU ECOLES

## Semaine du 2 au 6 Décembre 2019

### LUNDI

Carottes râpées ciboulette

Chili végétarien maison

Riz blanc BIO

Cantal

Clémentine

### MARDI

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

Paupiette de dinde grillée à l'estragon

Haricots verts extra fins sautés

Flan caramel

Gateau sec "Petit beurre"

### JEUDI

Chou blanc rémoulade

*Steak haché frais fermier*

Pommes de terre persillées

Petit suisse nature BIO +sucre

Compote de poires

### VENDREDI

Betteraves crues râpées

Poisson pané

Poêlée de julienne de légumes

Chèvre et Chèvre fermier

Pâtisserie maison
(Clafoutis 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/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 Végétarien**

# MENU ECOLES ET CENTRE DE LOISIRS

## Semaine du 9 au 13 décembre 2019

### LUNDI

Pommes de terre au thon, fines herbes

*Sauté de bœuf à la moutarde*

Poêlée de salsifis tomatés

Vache qui rit

Banane

### MARDI

Céleri râpé vinaigrette persillée

Carbonara au jambon

Pâtes fraiches

Petit suisse aromatisé

Orange

### JEUDI

Velouté de légumes

Quiche maison à la courge

Salade

Semoule chocolatée maison au lait entier fermier

Petit gâteau sec "Benoitine"

### VENDREDI

Haricots verts mimosa

Filet de hoki crème de ciboulette

Pôelée de carottes et panais frais

Tomme blanche

Pâtisserie (Gâteau Basque)

***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 Végétarien**

# MENU ECOLES ET CENTRE DE LOISIRS

## Semaine du 16 au 20 décembre 2019

### LUNDI

Pâtes au poulet (farfalles, poulet, tomate, maïs)

Grillade de porc au jus d'ail

Poêlée de chou fleur

Emmental

Kiwi BIO

### MARDI

Macédoine mayonnaise

Œuf dur à la florentine

(plat complet)

Yaourt nature sucré fermier

Compote pomme banane

### JEUDI

Betteraves rouges persillées

Cœur de colin aux agrumes

Quinoa aux petits légumes

Camembert

Pomme BIO

### VENDREDI "Menu de Noël"

Ballotine de pintade au cœur de foie gras
S/Porc: Mousse de canard
Filet mignon de porc et son velouté de champignons
S/Porc: Aiguillettes de chapon

Pommes de terre "rosties"

Sapin de Noël aux 2 chocolats

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*