

Légende:

Produit issu de l'agriculture Biologique



Producteurs locaux ("croquez la Vienne")



Race à Viande



MENU ECOLE



Semaine du 7 au 11 Janvier 2019

LUNDI

Betteraves persillées

Cassoulet maison aux haricots blancs BIO
(saucisse fumée, saucisson à l'ail)



(plat complet)

Edam

Kiwi

MARDI

Riz au thon (tomate, fines herbes)

Escalope de dinde à la coriandre

Poêlée de chou fleur

Yaourt nature sucré fermier



Spéculoos



JEUDI

Céleri rémoulade



Carbonade de boeuf

Pommes vapeur

Saint Paulin

Dés de pommes au caramel

VENDREDI

Chou rouge au maïs



Filet de hoky crème de ciboulette

Poêlée de carottes et panais frais



Pâtisserie maison (Brioche des rois maison)

Crème anglaise



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")
Race à Viande



MENU ECOLE



Semaine du 14 au 18 Janvier 2019

LUNDI

Salade Russe (pommes de terre, jambon macedoine, œuf)

Mitonné de veau forestière

Brocolis persillés

Cotentin ail et fines herbes

Cocktail de fruits

MARDI

Carottes râpées 

Grillade de porc au thym 

Pâtes fraîches 

Emmental râpé

Compote de poires



JEUDI

Velouté de potiron

Paupiette de dinde au curcuma

Haricots verts sautés BIO 

Tomme blanche

Pâtisserie (Chou vanille)

VENDREDI

Endives persillées 

Blanquette aux deux poissons

Riz blanc

Chèvre fermier 

Pomme

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")
Race à Viande



MENU ECOLE



Semaine du 21 au 25 Janvier 2019

LUNDI

Haricots verts aux fines herbes

Emincé de porc à la moutarde



Blé BIO aux épices



Vache qui rit

Orange

MARDI

Salade Marco Polo (pépinette, tomate, surimi, estragon)

Filet de poulet grillé au paprika

Poêlée de carottes fraîches



Flan caramel

Benoitine



JEUDI

Chou blanc ciboulette



Boudin blanc grillé



Purée maison de pommes de terre fraîches



Brie

Kiwi

VENDREDI

Betteraves crues râpées



Cœur de colin à l'aneth

Epinards à la crème

Fromage blanc sucré fermier



Pâtisserie maison (Brownie 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")
Race à Viande



MENU ECOLE



Semaine du 28 Janvier au 1er Février 2019

LUNDI

Lentilles de Civaux au jambon 

Bœuf mode

Poêlée de julienne de légumes

Emmental

Banane

MARDI

Macédoine mayonnaise

Sauté de dinde à la Texane

Riz pilaf BIO



Petit suisse aromatisé

Emincé de poires au sirop



JEUDI

Duo de carotte et céleri râpé

Nuggets de poulet + ketchup

Petits pois au jus

Entremet praliné au lait entier fermier

Clémentine

VENDREDI

Taboulé aux petits légumes

Filet de limande au beurre acidulé

Haricots verts persillés

Camembert

Pâtisserie (Crêpe au sucre)



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