

**Légende:**

Produit issu de l'agriculture Biologique



Producteurs locaux ("croquez la Vienne")



Race à Viande



# MENU ECOLE



## Semaine du 5 au 9 Novembre 2018

### LUNDI

Betteraves rouges aux fines herbes

Grillade de porc au basilic

Lentilles de Civaux

Emmental

Pomme



### MARDI

Riz au surimi (tomate, estragon)

Emincé de poulet au cumin

Haricots verts sautés

Flan caramel

Benoitine



### JEUDI

Macédoine mayonnaise

Sauté de veau aux olives

Semoule Bio



Yaourt aromatisé

Clémentine

### VENDREDI

Concombre persillé

Médailillon de merlu à l'aneth

Poêlée de julienne de légumes

Chèvre fermier



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")

Race à Viande



# MENU ECOLE



## Semaine du 12 au 16 Novembre 2018

### LUNDI

Céleri rémoulade 

Mitonné de porc à la coriandre

Petits pois

Edam

Kiwi

### MARDI

Pâtes au thon (tortis, thon, tomate, fines herbes)

Sauté de lapin à la moutarde

Brocolis persillés

Fromage blanc sucré fermier 

Petit gâteau sec "Petit beurre"



### JEUDI

Velouté poireaux pommes de terre

Paupiette de dinde grillée

Poêlée de carottes et panais frais 

Camembert

Pâtisserie maison (Gâteau Marbré)

### VENDREDI

Chou blanc crème ciboulette 

Filet de limande aux agrumes

Riz pilaf bio 

Cantal

Poire 

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 19 au 23 Novembre 2018

### LUNDI

Betteraves crues râpées



Sauté de dinde au curcuma

Blé aux petits légumes

Petit suisse aromatisé

Cocktail de fruits

### MARDI

Haricots verts persillés

Haché d'agneau sauce brune

Pâtes fraîches



Emmental râpé

Pomme



## NOVEMBRE

### JEUDI

Rillettes et cornichons

Pot au feu

Légumes du pot au feu (pomme de terre, carottes,  
navet frais)



Chèvre fermier



Banane

### VENDREDI

Taboulé

Cœur de colin à la dieppoise

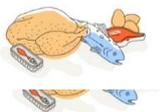
Epinards à la crème

Tomme des Pyrénées

Pâtisserie (Chou vanille)

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

Viande/F



es 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 26 au 30 Novembre 2018

### LUNDI

Salade Bavaroise (Pommes de terre, jambon, emmental)

Filet de poulet à la ciboulette

Poêlée de salsifis à la tomate

Yaourt nature fermier 

Compote de poires

### MARDI

Chou rouge au maïs 

Chipolatas grillée 

Purée de potiron

Cotentin ail et fines herbes

Kiwi



### JEUDI

Brocolis mimosa

Mitonné de bœuf au paprika

Boullgour bio 

Entremet au chocolat au lait entier fermier 

Clémentine

### VENDREDI

Carottes râpées 

Poisson pané

Poêlée d'haricots beurre

Brie

Pâtisserie maison (Tarte aux pommes)

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