

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



MENUS OCTOBRE 2018

ECOLES ET CENTRE DE LOISIRS

Semaine du 1er au 5 octobre 2018



Menus élaborés par
notre diététicienne

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Macédoine mayonnaise	Salade bavaroise (pommes de terre, jambon emmental)	Concombres ciboulette	Taboulé aux petits légumes	Tomate basilic
Colombo de porc	Saucisse de volaille grillée	Pilon de poulet rôti au paprika	Sauté de bœuf provençale	Blanquette aux deux poissons (colin, saumon)
Macaronis	Chou fleur persillé	Petits pois	Poêlée d'haricots verts	Riz blanc Bio
Dés de Mozzarella	Yaourt nature sucré fermier	Fraidou	Camembert	Edam
Prune	Poire	Compote pomme banane	Pâtisserie (Tarte au chocolat)	Kiwi

Semaine du 8 au 12 Octobre 2018				
TOUR DE FRANCE DES SAVEURS				
Lundi "OUEST"	Mardi "SUD"	Mercredi	Jeudi "EST"	Vendredi "NORD"
Crêpe aux champignons	Courgettes râpées tomates	Salade de pâtes au poulet (farfalles, poulet, tomate, maïs)	Coleslaw (carotte, chou blanc, mayonnaise)	Betteraves rouges persillées
Jambon fumé	Emincé de dinde mariné méditerranée	Rôti de veau aux oignons	Quiche lorraine maison (au jambon)	Moules marinières
Haricots blancs Bio du Poitou	Quinoa de Lhommaizé aux poivrons	Poêlée de julienne de légumes	Salade	Frites
Dés de poire caramel beurre salé	Tomme des Pyrénées	Chèvre fermier	Emmental	Pâtisserie maison (Tarte crumble pommes spéculoos)
Benoitine	Duo de mandarine pamplemousse	Raisin blanc	Salade de mirabelles	

Semaine du 15 au 19 Octobre 2018				
Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Riz au thon (tomate, fines herbes)	Brocolis mimosa	Céleri rémoulade	Concombres persillés	Pâté de foie et cornichons
Sauté de poulet au curcuma	Lasagnes à la Bolognaise	Escalope de dinde ciboulette	Mitonné de mouton crème de moutarde	Filet de hoki sauce citron
Poêlée de carottes fraîches	Salade	Pommes vapeur	Petits pois	Epinards à la crème
Vache qui rit	Petit suisse aromatisé	Tomme blanche	Saint Nectaire	Entremet vanille au lait entier fermier
Compote de pêches	Pomme	Cocktail de fruits	Pâtisserie (Eclair au chocolat)	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

