

Légende:

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



MENUS DECEMBRE 2018 ECOLES ET CENTRE DE LOISIRS



Menus élaborés
par notre
diététicienne

Semaine du 3 au 7 Décembre 2018

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Riz au surimi (tomate, estragon)	Chou blanc ciboulette	Céleri rémoulade	Velouté de légumes	Betteraves crues râpées
Sauté de poulet au curry	Tortis à la carbonara (jambon)	Sauté de bœuf aux petits oignons	Rôti de dindonneau aux herbes de provence	Brandade de poisson
Poêlée de carottes fraîches	(plat complet)	Poêlée d'haricots verts	Petit pois au jus	Salade Bio
Petit suisse aromatisé	Emmental râpé	Entremet caramel maison au lait entier fermier	Chèvre fermier	Cantal
Dés de pêches au naturel	Pomme	Petit gâteau sec "Petit beurre"	Pâtisserie (Eclair au chocolat)	Orange

Semaine du 10 au 14 Décembre 2018

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Macédoine mayonnaise	Carottes râpées		Haricots verts au maïs	Chou rouge persillé
Joue de porc aux champignons	Escalope de dinde au coulis de tomate		Rôti de veau en persillade	Filet de hoky au beurre acidulé
Brocolis sautés	Quinoa de Lhommaizé aux épices		Epinards à la crème	Riz blanc Bio
Edam	Vache qui rit		Pâtisserie (Tourteau fromager)	Yaourt nature sucré fermier
Banane	Kiwi		Compote de pommes	Petit gâteau sec "Benoitine"

Semaine du 17 au 21 Décembre 2018

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Betteraves rouges aux fines herbes	Endives aux dés de brebis	Duo de brocolis chou fleur	Pâtes à la Napolitaine (coquillettes, poulet, olives, tomates)	Mousse de canard et son pain d'épices maison
Pièce de bœuf braisé	Haché d'agneau à la marocaine	Jambon blanc	Cœur de colin sauce hollandaise	Filet de chapon crème de patates douces
Flageolets Bio	Semoule	Purée de potiron	Carottes fraîches persillées	Pommes de terre forestines
Emmental	Petit suisse aromatisé	Chèvre fermier	Brie	Pâtisserie "flocon poire chocolat"
Pomme	Cocktail de fruits	Banane	Dés de poires à la confiture	Clémentine

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

Viande/Poisson/Oeuf=Protéines **Féculents/Céréales/Pain=Glucides** **Légumes/Fruits crus et cuits=Vitamines, minéraux, fibres** **Lait/Produits laitiers=Calcium**

