

Légende:

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



MENUS FEVRIER 2019

ECOLE ET CENTRE DE LOISIRS Semaine du 4 au 8 Février 2019 Mercredi



Menus élaborés par
notre diététicienne

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Pommes de terre au thon (tomate, fines herbes)	<i>Menu Nouvel An chinois</i>		Velouté de légumes	Carottes râpées ciboulette
Mitonné de porc au caramel	Nem de poulet et beignet de crevettes		Macaronis BIO à la Bolognaise	Medaillon de merlu à l'estragon
Salsifis persillés	Riz cantonais		(plat complet)	Epinards à la crème
Tomme des Pyrénées	Salade de fruits exotiques à la mangue		Yaourt nature sucré fermier	Brie
Pomme	Rocher coco maison		Benoitine	Pâtisserie maison (Roulé confiture)

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Œuf dur mayonnaise	Salade fromagère (Salade, mozzarella, emmental râpé, dés de brebis)	Cœur de palmier aux agrumes et surimi	Céleri râpé au maïs	Betteraves rouges persillées
Sauté de bœuf à la moutarde	Fricassée de poulet crème de curry	Jambon frais braisé	Cœur de colin sauce Hollandaise	Escalope de dinde grillée
Haricots verts BIO sautés	Quinoa de Lhommaizé	Gratin de chou fleur	Poêlée de carottes fraîches	Pommes de terre rissolées
Edam	Petit suisse nature BIO + sucre	Fromage blanc sucré fermier	Chèvre fermier	Emmental
Banane	Compote de pêches	Gâteau sec "petit beurre"	Pâtisserie (Tarte au chocolat)	Clémentine BIO

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

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

