

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



# MENUS MARS 2019

## ECOLES ET CENTRE DE LOISIRS

### Semaine du 4 au 8 Mars 2019



Menus élaborés par  
notre diététicienne

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Haricots verts au maïs	Chou blanc ciboulette	Potage de légumes maison	Macédoine mayonnaise	Betteraves crues râpées
Sauté de porc au cumin	Paupiette de dinde grillée	Quiche maison thon et petits légumes	Mitonné de bœuf sauce brune	Poisson pané
Riz blanc BIO	Petits pois au jus	Salade verte	Pommes de terre persillées	Haricots beurre sautés
Yaourt nature sucré fermier	Contentin ail et fines herbes	Tomme blanche	Brie	Entremet caramel au lait entier fermier
Pomme	Pâtisserie (Crêpe au chocolat)	Banane	Orange	Petit gâteau sec "Spéculoos"

Semaine du 11 au 15 Mars 2019				
Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Salade Marco Polo (farfalles, surimi, tomate, estragon)	Endive aux dés de brebis	Rillettes et cornichons	Tartiflette maison (plat complet)	Céleri râpé persillé
Sauté de veau marengo	Haché de bœuf à l'indienne	Emincé de poulet forestière	Salade verte	Filet de limande au beurre acidulé
Poêlée de carottes fraîches	Semoule BIO	Poêlée de brocolis	Compote de pommes	Epinards à la crème
Emmental	Flan vanille	Petit suisse nature + sucre	Petit gâteau sec "Benoitine"	Chèvre fermier
Kiwi	Poire	Dés de pêches au naturel	Pâtisserie maison (Quatre quart maison)	

Semaine du 18 au 22 Mars 2019				
Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Betteraves rouges ciboulette	Riz au thon et fines herbes		Velouté de potiron	Carottes râpées
Chipolatas grillées	Filet de poulet à la coriandre		Rôti de dindonneau persillé	Cœur de colin à la fondue de poireaux frais
Flageolets BIO	Poêlée de julienne de légumes		Poêlée de chou fleur	Coquillettes
Edam	Fromage blanc sucré fermier		Camembert	Saint Paulin
Orange	Pomme		Pâtisserie (Eclair au chocolat)	Poire

Semaine du 25 au 29 Mars 2019				
Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Macédoine mimosa	Terrine de légumes + mayonnaise	Duo de carotte et céleri râpé	Brocolis aux fines herbes	Taboulé printanier (concombre, radis, maïs)
Sauté de dinde au curcuma	Lasagnes à la Bolognaise	Grillade de porc au jus corsé	Boudin noir grillé	Filet de hoki crème ciboulette
Quinoa de Lhommaizé	Salade Verte	Côtes de blettes persillées	Purée maison de pommes de terre fraîches	Poêlée de carottes fraîches
Saint Nectaire	Petit suisse aromatisé	Riz vanillé maison au lait entier fermier	Chèvre fermier	Tomme des Pyrénées
Banane	Cocktail de fruits	Petit gâteau sec "Petit beurre"	Kiwi	Pâtisserie maison (Tarte aux pommes 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**

