

Légende:
Produit issu de l'agriculture Biologique

Producteurs locaux ("croquez la Vienne")



MENUS AVRIL 2019 ECOLES ET CENTRE DE LOISIRS



Menus élaborés par
notre diététicienne

Semaine du 1er au 5 Avril 2019

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Riz au surimi (tomate, estragon)	Haricots verts persillés	Chou rouge au maïs	Carottes râpées ciboulette	Quinoa au poulet, raisins secs et petits pois
Mitonné de porc aux champignons	Haché d'agneau à la marocaine	Sauté de poulet aux herbes de Provence	Rôti de veau sauce moutarde	Médailon de merlu sauce Aurore
Poêlée de brocolis	Semoule	Macaronis	Lentilles de Civaux	Poêlée de julienne de légumes
Edam	Petit suisse nature BIO + sucre	Brie	Entremet chocolat maison au lait entier fermier	Saint Paulin
Poire	Pomme	Compote pomme fraise	Petit gâteau sec "Benoitine"	Pâtisserie (Flan pâtissier)

Semaine du 8 au 12 Avril 2019

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Pâtes (coquillettes) au thon et fines herbes	Chou blanc à la crème		Velouté de légumes	Betteraves crues râpées
Sauté de bœuf au romarin	Chipolatas grillée		Rôti de dindonneau au jus	Filet de limande à l'oseille
Poêlée de carottes fraîches	Petits pois		Haricots verts sautés BIO	Pommes vapeur
Yaourt aromatisé	Vache qui rit		Chèvre fermier	Tomme des Pyrénées
Orange	Emincé de pêches au sirop		Pâtisserie Maison (Clafoutis aux poires)	Kiwi

Semaine du 29 Avril au 4 Mai 2019

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Brocolis au jambon	Salade fraîcheur (salade, tomate, maïs, persil)		Céleri rémoulade	Concombre ciboulette
Bœuf bourguignon	Escalope de dinde grillée à l'huile d'olive		Fricassée de poulet au paprika	Blanquette aux deux poissons (colin, saumon)
Blé BIO	Carottes fraîches persillées		Haricots beurre sautés	Riz blanc
Emmental	Yaourt nature sucré fermier		Compote de pêches	Tomme blanche
Banane	Petit gâteau sec "spéculoos"		Pâtisserie (Tourteau fromager)	Pomme

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**

