

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



MENUS FEVRIER 2020
ECOLES ET CENTRE DE LOISIRS
Semaine du 3 au 7 Février 2020



Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Pommes de terre au jambon et fines herbes	Carottes râpées		Beignet de crevettes	Oeuf dur
Boeuf mode	Crêpe aux champignons		Sauté de porc BIO caramélisé	Cœur de colin sauce Hollandaise
Haricots verts extra fins sautés	Pâtes fraîches		Riz basmati	Poêlée de julienne de légumes
Edam	Vache qui rit		Salade de kiwis frais	Fromage blanc sucré fermier
Poire	Compote de pommes		Pâtisserie maison (Gâteau maison à la noix de coco)	Orange

Semaine du 10 au 14 Février 2020				
Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Pâtes au surimi (Coquillettes, surimi, maïs)	Chou rouge vinaigrette persillée	Haricots verts mimosas	Salade verte aux noix	Betteraves rouges persillées
Grillade de porc au jus	Paupiette de dinde grillée	Blanquette de veau à l'ancienne	Quiche maison aux petits légumes	Poisson pané
Poêlée de carottes fraîches	Petits pois au jus	Pommes de terre persillées	Entremet chocolat au lait entier fermier	Epinards à la crème
Cantal	Petit suisse BIO+ sucre	Brie	Petit gâteau sec " Benoitine"	Chèvre/Chèvre Fermier
Pomme BIO	Clémentine	Emincé de poires au sirop		Pâtisserie (Flan pâtissier)

Semaine du 17 au 21 Février 2020				
Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Macédoine mayonnaise	Céleri râpé vinaigrette au cerfeuil	Trévises à l'emmental	Velouté de carottes maison	Poireaux vinaigrette
Sauté de poulet au paprika	Quenelle nature BIO aux champignons	Chipolatas grillée	Médaille de merlu aux fruits de mer	Steak haché frais fermier
Poêlée de chou fleur	Riz blanc BIO	Lentilles de Civaux	Haricots beurre très fins sautés	Pommes de terre rissolées
Emmental	Yaourt nature sucré fermier	Petit suisse aromatisé	Camembert	Tomme des Pyrénées
Kiwi	Cocktail de fruits	Compote pomme banane	Pâtisserie maison (Gâteau marbré maison)	Poire

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**

