



MENUS MAI 2019

ECOLE ET CENTRE DE LOISIRS

Semaine du 6 au 10 Mai 2019



Menus élaborés par
notre diététicienne

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Salade Bavaoise (pomme de terre, jambon, emmental)	Carottes râpées persillées		Macédoine mayonnaise	Riz aux crudités (riz, concombre, tomate, maïs)
Sauté de veau marengo	Pâtes fraîches à la carbonara de poulet (plat complet)		Haché de bœuf à l'indienne	Cœur de colin sauce hollandaise
Epinards à la crème	Petit suisse nature BIO + sucre		Semoule	Haricots verts sautés BIO
Edam	Pomme		Saint Nectaire	Chèvre fermier
Kiwi			Banane	Pâtisserie maison (Roulé confiture maison)

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Betteraves rouges persillées	Tomate ciboulette	Céleri rémoulade	Radis petit beurre doux	Salade Grecque (salade, tomate, concombre, dés de brebis)
Saucisse de volaille grillée	Grillade de porc au jus	Sauté de bœuf à la coriandre	Rôti de dindonneau au miel de Saint Sauvant	Poisson pané + citron
Petits pois carottes	Pommes de terre persillées	Quinoa de Lhonnaizé aux petits légumes	Poêlée de chou fleur aux fines herbes	Poêlée de julienne de légumes
Emmental	Fromage blanc sucré fermier	Tomme blanche	Camembert	Crème renversée au lait entier fermier
Pomme	Orange	Dés de pêches au naturel	Pâtisserie (Chou vanille)	Petit gâteau sec "Benoitine"

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Salade Marco Polo (Pépinettes, surimi, tomate, estragon)	Concombre à la crème	Macédoine mimosa	Tomate persillées	Betteraves rouges au maïs
Joue de bœuf forestière	Colombo de porc	Pizza maison (tomate, jambon, emmental râpé)	Filet de poulet au cumin	Filet de hoki à la provençale
Haricots beurre sautés	Riz blanc	Salade	Poêlée de carottes fraîches	Macaronis
Cantal	Yaourt nature sucré fermier	Petit suisse aromatisé	Chèvre fermier	Saint Paulin
Banane	Cocktail de fruits	Compote de pommes	Pâtisserie maison (Tarte aux pêches maison)	Fraises

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Carottes râpées persillées	Mousse de foie et cornichons	Concombre ciboulette		
Jambon frais braisé	Sauté de dinde au curcuma	Pilon de poulet rôti		
Poêlée de brocolis	Blé BIO aux petits légumes	Pommes de terre rissolées		
Flan chocolat	Contentin ail et fines herbes	Brie		
Petit gâteau sec "Petit beurre"	Pomme	Fraises		

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**

