

Légende:

Produit issu de l'agriculture Biologique

Producteurs locaux ("croquez la Vienne")



MENUS AVRIL 2019



ECOLES ET CENTRE DE LOISIRS

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 Poêlée de brocolis Edam Poire	Haché d'agneau à la marocaine Semoule Petit suisse nature BIO + sucre	Sauté de poulet aux herbes de Provence Macaronis Brie Compote pomme fraise	Rôti de veau sauce moutarde Lentilles de Civaux Entremet chocolat au lait entier fermier Petit gâteau sec "Benoitine"	Médailillon de merlu sauce Aurore Poêlée de julienne de légumes Saint Paulin Pâtisserie (Flan pâtissier)
Semaine du 8 au 12 Avril 2019				
Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Pâtes (coquillettes) au thon et fines herbes Sauté de bœuf au romarin Poêlée de carottes fraîches Yaourt aromatisé Orange	Chou blanc à la crème Chipolatas grillée Petits pois Vache qui rit Emincé de pêches au sirop	Taboulé printanier (concombre, radis, maïs) Omelette maison au jambon Salade Emmental Banane	Velouté de légumes Rôti de dindonneau au jus Haricots verts sautés BIO Chèvre fermier Pâtisserie Maison (Clafoutis aux poires)	Betteraves rouges cuites Filet de limande à l'oseille Pommes vapeur Tomme des Pyrénées Kiwi
Semaine du 15 au 19 Avril 2019				
Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Duo de carotte et céleri râpé Filet de poulet grillé au curry Riz pilaf BIO Petit suisse aromatisé Compote de pommes	Salade fromagère (Salade, dés de chèvre et de brebis, mozzarella) Grillade de porc au thym Poêlée de chou fleur Fromage blanc sucré fermier Petit gâteau sec "Petit beurre"	Salade Saint Raphael (Concombres, tomate, œuf dur) Mitonné de bœuf aux olives Farfalles Emmental râpé Dés de poires au naturel	Haricots verts au maïs Paupiette de dinde grillée Purée de légumes maison Camembert Orange	Macédoine mayonnaise Cœur de colin sauce citron Carottes fraîches au jus Cantal Pâtisserie (Tarte au chocolat)
Semaine du 22 au 26 Avril 2019				
Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
	Betteraves rouges persillées Aiguillettes de poulet "corn flakes" Haricots verts sautés Yaourt nature + sucre Kiwi	Carottes râpées au jus d'orange Tajine de dinde aux fruits secs Semoule BIO Chèvre fermier Cocktail de fruits	Duo de chou blanc et rouge Jambon frais braisé Pommes de terre persillées Edam Pâtisserie Maison (Gâteau moelleux aux pommes)	Rillettes et cornichons Filet de hoki à l'aneth Epinards à la crème Mousse caramel Poire
Semaine du 29 Avril au 4 Mai 2019				
Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Brocolis au jambon Bœuf bourguignon Blé BIO Emmental Banane	Salade fraîcheur (salade, tomate, maïs, persil) Escalope de dinde grillée à l'huile d'olive Carottes fraîches persillées Yaourt nature sucré fermier Petit gâteau sec "spéculoos"	 1. Mai	Céleri rémoulade Fricassée de poulet au paprika Haricots beurre sautés Compote de pêches Pâtisserie (Tourteau fromager)	Concombre ciboulette Blanquette aux deux poissons (colin, saumon) Riz blanc Tomme blanche Pomme

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**

