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



## MENUS OCTOBRE 2018





## ECOLES ET CENTRE DE LOISIRS

Lundi Macédoine mayonnaise Semaine du 1er au 5 octobre 2018 Jeudi

Mardi Salade bavaroise (pommes de terre, jambon

emmental)

Taboulé aux petits légumes

Colombo de porc

Saucisse de volaille grillée Chou fleur persillé

Sauté de bœuf provençale

Blanquette aux deux poissons (colin, saumon)

Vendredi

**Tomate basilic** 

Poêlée d'haricots verts

Riz blanc Bio AB

Yaourt nature sucré fermier

VIENNE S

**Camembert** 

**Edam** 

Dés de Mozzarella Prune

**Macaronis** 

Pâtisserie (Tarte au chocolat)

Kiwi

AB.

Semaine du 8 au 12 Octobre 2018

TOUR DE FRANCE DES SAVEURS

Lundi "OUEST"

Mardi "SUD"

Jeudi "EST"

Vendredi "NORD"

Crêpe aux champignons

Courgettes râpées tomatées

Coleslaw (carotte, chou blanc, mayonnaise)

Quiche lorraine maison (au jambon)

Salade

Betteraves rouges persillées Moules marinieres

Jambon fumé

Emincé de dinde mariné méditérannée

Frites

Haricots blancs Bio du Poitou

**Ouinoa de Lhommaizé** aux poivrons

**Emmental** 

Pâtisserie maison (Tarte crumble pommes spéculoos)

Dés de poire caramel beurre salé

**Tomme des Pyrénées** 

Duo de mandarine pamplemousse

Salade de mirabelles

**Benoitine** 

Lundi

Semaine du 15 au 19 Octobre 2018 Mardi Jeudi

Vendredi

Riz au thon (tomate, fines herbes)

Brocolis mimosa

Concombres persillés

Pâté de foie et cornichons

Sauté de poulet au curcuma

Lasagnes à la Bolognaise

Mitonné de mouton crème de moutarde

Filet de hoki sauce citron Epinards à la crème

Poêlée de carottes fraiches

Salade VIENNE

**Entremet vanille** 

Vache qui rit

Petit suisse aromatisé

Saint Nectaire

Petits pois

au lait entier fermier

Compote de pêches

**Pomme** 

Pâtisserie (Eclair au chocolat)

**Poire** 

Les viandes bovines sont d'origine française (pour confirmation, se référer à l'affichage donné le jour même du menu)













