

**Légende:**  
Produit issu de l'agriculture Biologique  
Producteurs locaux ("croquez la Vienne")  
Race à Viande



# MENUS MARS 2018



Menus élaborés par  
notre diététicienne

## ECOLE

### Semaine du 5 au 9 Mars 2018

Lundi	Mardi	Jeudi	Vendredi
Terrine de légumes crème ciboulette	Endives aux dés de brebis	"Menu Alpin"	Taboulé à la menthe
Mitonné de bœuf au paprika	Escalope de dinde grillée aux herbes de Provence	Tartiflette maison	Médailлон de merlu sauce Hollandaise
Riz aux petits légumes	Haricots verts persillés	Salade	Duo de carottes et panais frais
Edam	Flan caramel	Gâteau de Savoie maison	Brie
Pomme	Benoitine	au coulis de myrtilles	Orange

### Semaine du 12 au 17 Mars 2018

Lundi	Mardi	Jeudi	Vendredi
Chou blanc persillé	Salade Alaska (riz, maïs, carotte, surimi)	Salade verte mimosa	Betteraves crues râpées
Emincé de poulet forestière	Grillade de porc à la coriandre	Potée au chou vert frais (Saucisse fumée, chou vert frais, nommes de terre)	Cœur de colin à l'oseille
Quinoa	Epinards à la crème	Plat complet	Julienne de légumes
Yaourt nature sucré fermier	Cotentin nature	Entremet vanille maison au lait entier fermier	Tourteau fromager
Dés de poire au naturel	Banane	Spéculoos	Compote de pommes

### Semaine du 19 au 23 Mars 2018

Lundi	Mardi	Jeudi	Vendredi
Céleri rémoulade	Haricots verts au thon	Potage de légumes maison	Cœur de palmier aux petits légumes
Sauté de porc à la marocaine	Lasagnes à la Bolognaise	Rôti de veau au jus corsé	Rizotto aux poissons et fruits de mer
Semoule	Salade	Brocolis persillés	(plat complet)
Emmental	Fromage blanc sucré fermier	Camembert	Saint Paulin
Orange	Pomme	Tarte au chocolat maison	Poire

### Semaine du 26 au 30 Mars 2018

Lundi	Mardi	Jeudi	Vendredi
Salade Piémontaise (pommes de terre, jambon, œuf, tomate, mayonnaise, cornichons)	Saucisson à l'ail et petit beurre doux AOP	Betteraves rouges persillées	Concombres ciboulette
Sauté de bœuf aux petits oignons	Fricassée de lapin aux olives	Boudin blanc grillé	Filet de hoki à la fondue de poireaux frais
Haricots beurre sautés	Petits pois au maïs	Purée maison de céleri et pommes de terre fraîches	Farfalles
Cantal	Petit suisse aromatisé	Chèvre fermier	Emmental râpé
Kiwi	Banane	Dés de pomme cuite à la confiture	Flan pâtissier

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**

