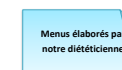


**Légende:**  
Produit issu de l'agriculture Biologique  
Producteurs locaux ("croquez la Vienne")



# MENUS OCTOBRE 2019



## ECOLES



### Semaine du 7 au 11 OCTOBRE 2019 *semaine des saveurs (sucré salé acide amer)*

Lundi

Mardi

Jeudi

Vendredi



**Salé**

**Acide**

**Sucré**

**Amer**

Crêpe au fromage

Cœur de palmier aux agrumes  
(pamplemousse, mandarines)

Carottes râpées  
aux raisins secs



Radicchio aux dés de brebis

Sauté de porc aux olives

Pilon de poulet rôti

Tajine de bœuf aux pruneaux

Poisson pané

Poêlée chou fleur

Pommes de terre sautées

Céréales gourmandes Bio



Poêlée de julienne de légumes

Edam

Fromage blanc fermier nature



Chèvre ou Chèvre fermier



Pâtisserie maison (Gâteau marbré maison)

Prune

et son coulis pomme et rhubarbe



Emincé de pêches au sirop

et coulis de chocolat

### Semaine du 14 au 18 OCTOBRE 2019

Lundi

Mardi

Jeudi

Vendredi



Pommes de terre au surimi (tomate, fines herbes)

Concombres persillés

Rillettes et cornichons

Betteraves rouges

Mitonné de veau à la moutarde

Carbonara au jambon

Rôti de dindonneau jus au romarin

Cœur de colin sauce Hollandaise

Poêlée de carottes fraîches



Tortis de La Fabric d'Alice



Haricots beurre très fins sautés

Riz BIO



Petit suisse nature BIO  
+ sucre



Vache qui rit

Compote de pommes

Emmental

Petit gâteau sec "spéculoos"

Poire



Pâtisserie (Tourteau fromager)



Raisins



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**

