Semaine

Lundi 18	Mardi 19	Mercredi 20	Jeudi 21	Vendredi 22
Potage de légumes	MENU VEGETARIEN		Potage de potiron	Salade d'endives et tomates
Filet de Poisson sauce Hollandaise	Salade verte emmental		Sauté de poulet	Burger
Ratatouille	Chili Végétarien		Duo de Navets et Carottes	Frites
Yaourt Fermier	Riz		Brie	Fromage
Fruit de Saison	Chèvre		Salade se Fruits	Compote
	Flan au Chocolat			

Semaine

Lundi 25	Mardi 26	Mercredi 27	Jeudi 28	Vendredi 29
Carottes Râpées au citron	Macédoine de Légumes	Saisissez le menu	Potage de courgettes	Saucisson à l'ail et petit beurre
Saucisse de Volaille	Longe de Porc à l'Andalouse		Curry de Légumes Au Lait de Coco	Brandade de Poisson
Gratin de Légumes	Flageolets		Riz Créole	Salade Verte
Fromage	Emmental		St Paulin	Camembert
Fruit de saison	Yaourt aux fruits		Mousse au Chocolat	Fruit de Saison

EQUI'TABLES NUTRITION CONSEIL
Menus validés par
Sandra BELLANGER-RETIF
Diététicienne & Formatrice PNNS

F : Frais
S : Surgelés
E : Epicerie

Nos menus sont susceptibles d'être modifiés en fonction des approvisionnements de nos fournisseurs

VBF : Viande Bovine Française

VPF: Viande de Porc Française

Toutes nos volailles sont nées, élevées et abattues en France

Label rouge

Produit issu de l'agriculture biologique

*Fromagerie Maurice (37) **Lait de Verneuil
*** Prairies de la Gartempe