Semaine

Lundi 04	Mardi 05	Mercredi 06	Jeudi 07	Vendredi 08
Velouté Dubarry	Menu Végétarien		Potage de Légumes	Céleri Rémoulade
Filet de Colin Sauce Citron	Betteraves aux pommes		Sauté de Porc aux épices douces	Poulet Rôti et son jus
Courgettes vapeurs	Pizza fromages		Brocolis persillés	Haricots verts
Bûchette de Chèvre	Salade		Petit Suisse	Emmental
Fruits de Saison	Moelleux au Chocolat		Salade de Fruits	Île Flottante

Semaine

Lundi 11	Mardi 12	Mercredi 13	Jeudi 14	Vendredi 15
FERIE	Velouté de Carotte	Saisissez le menu	Menu Végétarien	Mousse de foie
	Goulash de Boeuf		Duo de Choux	Gratin de poisson sur fondue de poireaux
	Semoule		Omelette aux pomme de terre	Tomme Noire
	Brie		Salade Verte	Gâteau au yaourt
	Compote de Fruits Gâteau sec		Camembert	
			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