


MENUS NOVEMBRE 2024

ECOLES ET CENTRE DE LOISIRS

Semaine du 04 au 08 Novembre 2024

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Haricots verts vinaigrette	Betteraves rouges BIO	Taboulé maison	Chou rouge vinaigrette	Céleri mayonnaise
Pot au feu	Saucisse à l'ail des ours	Filet de poulet crème de champignons	Blésotto aux pois maraîchers (orge perlé, pois maraîchers, cream cheese)	Médailillon de merlu à l'oseille
Légumes du pot (pommes de terre, poireaux, carottes)	Lentilles de Latillé (86)	Haricots beurre très fin sautés	(plat complet)	Poêlée de carottes fraîches
Gouda	Flan vanille nappé caramel	Yaourt aromatisé femier de Vicq sur Gartempe	Chèvre / Chèvre fermier de Chauvigny	Emmental
Banane	Pomme	Kiwi	Gaufre avec sauce chocolat maison	Compote pomme poire maison

Semaine du 11 au 15 Novembre 2024

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
	Pommes de terre bavaroise (jambon, emmental)	Carottes râpées	Rillettes	Potage de légumes
	Pilons de poulet aux épices tandoori	Tortillas de patatas aux oignons maison	Haché de bœuf sauce tomate aux épices	Fish and frites
	Poêlée de brocolis	Salade verte	Poêlée de chou fleur	(plat complet)
	Vache picon	Fromage blanc sucré fermier de Vicq sur Gartempe	Montcadi croûte noire	Camembert
	Clémentine	Compote de pomme BIO individuelle	Cake marbré maison	Poire

Semaine du 18 au 22 Novembre 2024

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Céleri BIO rémoulade à la moutarde à l'ancienne	Macédoine vinaigrette	Brocolis vinaigrette	Salade verte aux dés de volaille et maïs	Coleslaw (carotte et chou blanc mayonnaise)
Sauté de bœuf au paprika	Pâtes HVE aux champignons façon carbonara	Sauté de dinde à l'indienne	Gratin maison de pommes de terre et poireaux frais au jambon	Poisson sauce beurre citronné
Haricots verts extra fins sautés	(plat complet)	Semoule BIO	(plat complet)	Epinards à la crème
Yaourt nature BIO sucré du Pré lolly	Edam	Gouda	Petit suisse nature + sucre	Pavé frais 1/2 sel
Dartois au chocolat	Pomme	Clémentine	Tourteau fromager de Poitiers	Compote pomme vanille maison

Semaine du 25 au 29 Novembre 2024

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Salade de pâtes au poulet, mozzarella et pesto vert	Chou blanc vinaigrette	Salade fromagère (mozzarella, fourme d'Ambert)	Potage d'automne (butter bean)	Œuf dur mayonnaise aux herbes
Mitonné de bœuf au jus	Pop's de poulet	Jambon fumé sauce barbecue maison	Gratin de tortis (HVE) maison au potiron	Blanquette de poisson au curry
Poêlée de brocolis	Poêlée de carottes fraîches	Flageolets BIO	(plat complet)	Riz blanc BIO
Montcadi croûte noire	Emmental	Vache qui rit	Petit suisse aromatisé	Crème dessert chocolat BIO maison au lait entier fermier de Vicq sur Gartempe
Banane	Ananas au sirop	Cocktail de fruits au sirop	Carot cake maison	Kiwi

Les volailles sont d'origine française et/ou UE. Les fruits sont sous réserve de la disponibilité des fournisseurs. Dans tous nos menus, la farine provient d'Aslonnes.



Produit bio **BIO**

Produit en Vienne



Menu végétarien



Produit Haute Valeur Environnementale



Viande de bœuf Race à viande

