


MENUS NOVEMBRE 2024

ECOLES ET CENTRE DE LOISIRS

Semaine du 04 au 08 Novembre 2024				
Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
<p>Haricots verts vinaigrette</p> <p>Pot au feu </p> <p>Légumes du pot (pommes de terre, poireaux, carottes)</p> <p>Gouda</p> <p>Banane</p>	<p>Betteraves rouges BIO</p> <p>Saucisse à l'ail des ours </p> <p>Lentilles de Latillé (86) </p> <p>Flan vanille nappé caramel</p> <p>Pomme</p>		<p>Chou rouge vinaigrette</p> <p>Blésotto aux pois maraîchers (orge perlé, pois maraîchers, cream cheese)</p> <p>(plat complet)</p> <p>Chèvre / Chèvre fermier de Chauvigny </p> <p>Gaufre avec sauce chocolat maison</p>	<p>Céleri mayonnaise</p> <p>Médailillon de merlu à l'oseille</p> <p>Poêlée de carottes fraîches</p> <p>Emmental</p> <p>Compote pomme poire maison</p>
Semaine du 11 au 15 Novembre 2024				
Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
<p style="text-align: center;">AUJOURD'HUI C'EST FÉRIÉ DONC ON FÉRIEN</p> 	<p>Pommes de terre bavaroise (jambon, emmental)</p> <p>Pilons de poulet aux épices tandoori</p> <p>Poêlée de brocolis</p> <p>Vache picon</p> <p>Clémentine</p>		<p>Rillettes</p> <p>Haché de bœuf sauce tomate aux épices</p> <p>Poêlée de chou fleur</p> <p>Montcadi croûte noire</p> <p>Cake marbré maison</p>	<p>Potage de légumes</p> <p>Fish and frites (plat complet)</p> <p>Camembert</p> <p>Poire</p>
Semaine du 18 au 22 Novembre 2024				
Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
<p>Céleri BIO rémoulade à la moutarde à l'ancienne</p> <p>Sauté de bœuf au paprika </p> <p>Haricots verts extra fins sautés</p> <p>Yaourt nature BIO sucré du Pré Iolly </p> <p>Dartois au chocolat </p>	<p>Macédoine vinaigrette</p> <p>Pâtes HVE aux champignons façon carbonara (plat complet)</p> <p>Edam</p> <p>Pomme</p>		<p>Salade verte aux dés de volaille et maïs</p> <p>Gratin maison de pommes de terre et poireaux frais au jambon </p> <p>(plat complet)</p> <p>Petit suisse nature + sucre</p> <p>Tourteau fromager de Poitiers </p>	<p>Coleslaw (carotte et chou blanc mavoisonaise)</p> <p>Poisson sauce beurre citronné</p> <p>Epinards à la crème</p> <p>Pavé frais 1/2 sel</p> <p>Compote pomme vanille maison</p>
Semaine du 25 au 29 Novembre 2024				
Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
<p>Salade de pâtes au poulet, mozzarella et pesto vert</p> <p>Mitonné de bœuf au jus </p> <p>Poêlée de brocolis</p> <p>Montcadi croûte noire</p> <p>Banane</p>	<p>Chou blanc vinaigrette</p> <p>Pop's de poulet</p> <p>Poêlée de carottes fraîches</p> <p>Emmental</p> <p>Ananas au sirop</p>		<p>Potage d'automne (butternut) </p> <p>Gratin de tortis (HVE) maison au potiron </p> <p>(plat complet)</p> <p>Petit suisse aromatisé</p> <p>Carot cake maison</p>	<p>Œuf dur mayonnaise aux herbes</p> <p>Blanquette de poisson au curry</p> <p>Riz blanc BIO</p> <p>Crème dessert chocolat BIO maison au lait entier fermier de Vicq sur Gartempe</p> <p>Kiwi</p>

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 boeuf Race à viande

