

# MENUS NOVEMBRE 2024

## ECOLES ET CENTRE DE LOISIRS

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

