
























# MENUS NOVEMBRE

## ECOLES ET CENTRE DE LOISIRS

Semaine du 06 au 10 novembre				
Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi 	Vendredi
Duo chou rouge et blanc vinaigrette 	Macédoine vinaigrette		Endives au maïs	Brocolis mimosa
Sauté de bœuf au paprika	Lomo de porc au jus 		Gratin de pommes de terre et chou-fleur maison au brie (plat complet)	Filet de hoki au curry
Semoule	Flageolets		Petit suisse nature + sucre	Purée de pommes de terre et carottes fraîches
Gouda BIO	Flan chocolat		Tourteau fromager de Poitiers 	Vache Picon
Poire 	Benoitine 			Compote pomme poire maison 
Semaine du 13 au 17 novembre			SEMAINE AGRICOLA	
Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Betteraves rouge <b>BIO</b>	Salade de pommes de terre au cervelas persillée		Pâté marmite de Sommières-du-Clain 	Coleslaw (carotte et chou blanc mayonnaise) 
Filet de poulet aux champignons frais de Bernazay	Boudin blanc 		Filet de merlu tomate	Steak haché frais fermier d'Availles Limousine 
Pâtes de la Fabric d'Alice 	Haricots verts extra fins sautés		Riz blanc	Poêlée de chou-fleur
Fromage blanc fermier sucré de Vicq sur Gartempe 	Cotentin nature		Chèvre/Chèvre fermier de Chauvign 	Montcadi croûte noire
Pomme <b>BIO</b> 	Emincé de kiwi frais		Clémentine	Gâteau moelleux aux poires maison
Semaine du 20 au 24 novembre				
Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Haricots verts vinaigrette	Endive mimosa persillée		Chou rouge à la dijonnaise 	Macédoine mayonnaise
Gratin maison de pommes de terre et poireaux frais au jambon (plat complet)	Quenelles natures au coulis de tomate		Pot au feu du chef	Poisson pané
Entremet chocolat au lait entier fermier de Vicq sur Gartempe 	Boulgour		Légumes du pot (pommes de terre, carotte, navet) 	Epinards à la crème
Petit beurre	Camembert		Yaourt nature + sucre	Cotentin ail et fines herbes
	Banane		Eclair chocolat	Compote de pommes <b>BIO</b> maison 
Semaine du 27 novembre au 1er décembre				
Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi 	Vendredi
Taboulé au poulet, petits pois et maïs	Œuf dur sauce cocktail		Chou blanc vinaigrette 	Potage de potimarron
Sauté de veau au jus	Filet de colin au beurre citronné		Gratin de tortis montagnard au potiron (plat complet)	Rôti de dindonneau au jus
Poêlée de carottes fraîches	Pommes vapeur		Edam	Semoule
Petit suisse aromatisé	Gouda		Cake maison aux pépites de chocolat	Robich'long <b>BIO</b> 
Dés de poire au sirop	Pomme 			Salade de fruits d'automne (orange, kiwi, poire)

Les viandes bovines et porcines sont d'origine française. Les volailles sont d'origine française et/ou UE.

Dans tous nos menus, la farine provient d'Aslonnes

Produit en Vienne



Produit en Nouvelle Aquitaine



Menu végétarien



Viande de bœuf Race à viande



Produit bio

**BIO**