

MENUS NOVEMBRE 2021

Semaine du 8 au 12 novembre			
Lundi	Mardi	Jeudi	Vendredi
<p>Duo de carottes et céleri râpé BIO de Thurageau vinaigrette persillée</p> <p>Chipolatas grillée de chez Maitre cochon</p> <p>Choux fleurs à la béchamel</p> <p>Yaourt fermier sucré de Vicq sur Gartempe</p> <p>Petit gâteau sec "Speculoos"</p>	<p>Chou rouge BIO de Thurageau aux graines de courges</p> <p>Filet de poulet grillé à l'huile d'olive</p> <p>Lentilles BIO</p> <p>Edam</p> <p>Compote individuelle BIO</p>	<p>Jour Férié</p> <p>0</p>	<p>Betteraves BIO ciboulette</p> <p>Pomme de terre vapeur</p> <p>Poêlée de carottes fraîches</p> <p>Yaourt aromatisé</p> <p>Pâtisserie "Crêpe au sucre"</p>
Semaine du 15 au 19 novembre			
Lundi	Mardi	Jeudi	Vendredi
<p>Saalde de pommes de terre au cervelas persillée</p> <p>Sauté de dinde au curcuma</p> <p>Haricots verts BIO extra fins sautés</p> <p>Petit suisse nature BIO + sucre</p> <p>Pomme BIO des Roches primaires</p>	<p>Œuf mayonnaise</p> <p>Haché d'agneau à la marocaine</p> <p>Pâtes de la Fabric d'Alice</p> <p>Gouda BIO</p> <p>Kiwi</p>	<p>Carottes râpées BIO citronnées</p> <p>Crêpe au fromage</p> <p>Poelée de brocolis</p> <p>Compote de pommes maison</p> <p>Petit gâteau sec "Galette Saint Michel BIO"</p>	<p>Velouté poireaux pommes de terre</p> <p>Dos de colin à l'aneth</p> <p>Riz blanc BIO</p> <p>Chèvre / chèvre fermier de Chauvigny</p> <p>Pâtisserie "Tourteau fromager de Poitiers"</p>
Semaine du 22 au 26 novembre			
Lundi	Mardi	Jeudi	Vendredi
<p>Betteraves rouges BIO aux fines herbes</p> <p>Sauté de porc aux champignons de Bernazay</p> <p>Boullgour BIO</p> <p>Cantal</p> <p>Orange</p>	<p>Chou blanc BIO de Thurageau au persil</p> <p>Quenelle nature sauce aurore</p> <p>Poêlée de carottes fraîches</p> <p>Petit suisse aromatisé</p> <p>Coktail de fruits au sirop</p>	<p>Endives au maïs et croûtons</p> <p>Pot au feu</p> <p>Légumes du pot (pommes de terre, poireaux, carottes)</p> <p>Fromage blanc fermier sucré de Vicq sur Gartempe</p> <p>Pomme des Roches Primaires</p>	<p>Céleri râpé BIO de Thurageau remoulade</p> <p>Filet de hoki à l'estragon</p> <p>Épinards à la crème</p> <p>Camembert BIO</p> <p>Pâtisserie "Clafoutis aux poires maison"</p>
Semaine du 29 novembre au 3 décembre			
Lundi	Mardi	Jeudi	Vendredi
<p>Macédoine mayonnaise</p> <p>Blanquette de veau à l'ancienne</p> <p>Quinoa de Lhommaizé</p> <p>Tartare ail et herbes</p> <p>Poire</p>	<p>Chou chinois aux graines de tournesol</p> <p>Nuggets de volaille</p> <p>Petits pois au jus</p> <p>Emmental BIO</p> <p>Banane</p>	<p>Terrine de porc maison</p> <p>Pilons de poulet rôtis</p> <p>Haricots beurres très fins sautés</p> <p>Riz au lait entier fermier de Vicq sur Gartempe</p> <p>Kiwi</p>	<p>Velouté de potiron</p> <p>Filet de merlu au beurre blanc</p> <p>Pâtes fraîches de chez Fiorella</p> <p>Chèvre / chèvre fermier de Chauvigny</p> <p>Pâtisserie "Tarte au chocolat"</p>

Les viandes bovines sont d'origine française (pour confirmation, se référer à l'affichage donné le jour même du menu)

<p>Produit issu de l'agriculture biologique</p> <p>Race à viande</p>	<p>Menu végétarien</p> <p>Produit en Nouvelle Aquitaine</p>	<p>Producteurs locaux :</p> <p>Croquez la Vienne</p> <p>Produit en Poitou-Charentes</p>
<p>Dans tous nos menus, la farine provient d'Aslonnes et l'huile de Chauvigny</p>		