



Menus élaborés par
notre diététicienne

MENUS NOVEMBRE 2020 ECOLES ET CENTRE DE LOISIRS

Semaine du 2 AU 6 NOVEMBRE 2020				
Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Salade de riz au surimi (tomate, aneth) Mitonné de porc sauce brune Poêlée de brocolis Yaourt aromatisé Petit gâteau sec "Galette Saint Michel"	Macédoine mayonnaise Quenelle nature sauce aurore Pâtes fraîches Emmental Clémentine	Betteraves crues râpées Pilon de poulet rôti aux fines herbes Quinoa de Lhonnaizé aux petits légumes Tomme des Pyrénées Compote pomme banane	Endives au jambon Rôti de veau aux champignons Poêlée de carottes fraîches Camembert Pâtisserie (Tarte au chocolat)	Chou rouge vinaigrette Filet de limande à l'estragon Purée maison de pommes de terre fraîches Fromage blanc sucré fermier Poire
Semaine du 9 AU 13 NOVEMBRE 2020				
Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Terrine de campagne Sauté de bœuf au paprika Haricots beurre très fins sautés Edam Banane	Carottes râpées persillées Chili végétarien maison Riz blanc Cotentin ail et fines herbes Cocktail de fruits	FERIE FERIE	Taboulé au maïs Escalope de dinde au curry Poêlée de julienne de légumes Petit suisse aromatisé Pomme Bi	Céleri rémoulade Filet de hoki au beurre acidulé Blé BIO Chèvre / Chèvre fermier Pâtisserie maison (Roulé confiture maison)
Semaine du 16 AU 20 NOVEMBRE 2020				
Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Macédoine mimosa Grillade de porc au jus Poêlée de chou fleur Yaourt sucré fermier Petit gâteau sec "Speculoos"	Haricots verts aux petits légumes Emincé de dinde à la crème de ciboulette Pâtes de la Fabric d'Alice Emmental râpé Compote pomme fraise	Salade fromagère (mozzarella, fourme d'Ambert) Omelette maison Poêlée de salsifis Riz maison au lait entier fermier caramélisé Poire	Betteraves rouges vinaigrette Pot au feu (jumeau) maison Pommes de terre et Légumes du pot (carottes, navets, poireaux) Brie Pâtisserie (Flan Pâtissier)	Salade de perles au jambon (maïs, fines herbes) Filet de merlu aux fruits de mer Epinards à la crème Saint Paulin Kiwi
Semaine du 23 AU 27 NOVEMBRE 2020				
Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Ceuf mayonnaise Filet de poulet grillé à l'huile d'olive Poêlée de julienne de légumes Cantal Pomme	Brocolis aux fines herbes Haché d'agneau aux épices Semoule BIO Petit suisse nature bio + sucre Dés de pêches au sirop	Salade de pommes de terre au thon (tomate, persil) Sauté de bœuf aux herbes de Provence Haricots verts extra fins sautés Tomme blanche Clémentine	Velouté de potiron Pizza maison aux 3 fromages (mozzarella, emmental, bleu) Salade verte Flan chocolat Petit gâteau sec "Benoitine"	Carottes râpées Dos de colin à l'aneth Riz pilaf BIO Chèvre / Chèvre fermier Pâtisserie maison (Gâteaux moelleux aux poires maison)
Semaine du 30 NOVEMBRE AU 4 DECEMBRE 2020				
Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Betteraves rouges persillées Tortis Epinards à la crème Petit suisse aromatisé Petit gâteau sec "Petit beurre"	Céleri rémoulade Chipolatas grillée Lentilles de Civaux Edam Banane	Macédoine vinaigrette Rôti de dindonneau aux champignons Purée de légumes frais maison (pommes de terre, brocolis, chou fleur) Saint Nectaire Dés de poires au sirop	Salade Delmonico (œuf dur, jambon, emmental) Mitonné de bœuf au cumin Boullgour BIO Entremet vanille au lait entier fermier Kiwi	Duo de chou rouge et blanc vinaigrette Poisson pané Poêlée de carottes fraîches Brie Pâtisserie (Tarte aux pommes)

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

Produit issu de l'agriculture biologique

Producteurs locaux ("Croquez la Vienne")

Menu végétarien

