




































MENUS NOVEMBRE 2021

ECOLES ET CENTRE DE LOISIRS

Semaine du 8 au 12 novembre				
Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi 
Duo de carottes et céleri râpé BIO de Thurageau vinaigrette persillée 	Chou rouge BIO de Thurageau aux graines de courges 	Salade de riz au poulet, maïs et fines herbes		Betteraves BIO ciboulette 
Chipolatas grillée de chez Maître cochon 	Filet de poulet grillé à l'huile d'olive	Mitonné de bœuf au cumin 		Pomme de terre vapeur
Choux fleurs à la béchamel	Lentilles BIO 	Poelée de salsifis		Poêlée de carottes fraîches
Yaourt fermier sucré de Vicq sur Gartempe 	Edam	Saint Paulin		Yaourt aromatisé
Petit gâteau sec "Speculoos"	Compote individuelle BIO 	Poire		Pâtisserie "Crêpe au sucre"

Semaine du 15 au 19 novembre				
Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi 	Vendredi
Saalde de pommes de terre au cervelas persillée	Œuf mayonnaise	Salade verte aux dés d'emmental	Carottes râpées BIO citron 	Velouté poireaux pommes de terre
Sauté de dinde au curcuma	Haché d'agneau à la marocaine	Grillade de porc à l'échalote	Crêpe au fromage	Dos de colin à l'aneth
Haricots verts BIO extra fins sautés 	Pâtes de la Fabric d'Alice 	Semoule BIO 	Poelée de brocolis	Riz blanc BIO 
Petit suisse nature BIO + 	Gouda BIO 	Tomme des Pyrénées	Compote de pommes maison 	Chèvre / chèvre fermier de Chauvigny 
Pomme BIO des Roches primaires 	Kiwi	Dés de poires au sirop	Petit gâteau sec "Galette Saint Michel BIO " 	Pâtisserie "Tourteau fromager de Poitiers" 

Semaine du 22 au 26 novembre				
Lundi 	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Betteraves rouges BIO aux fines herbes 	Chou blanc BIO de Thurageau au persil 	Velouté de légumes	Endives au maïs et croûtons	Céleri râpé BIO de Thurageau remoulade 
Sauté de porc aux champignons de Bernazay 	Quenelle nature sauce aurore	Rôti de dindonneau à la moutarde	Pot au feu 	Filet de hoki à l'estragon
Boullgour BIO 	Poêlée de carottes fraîches	Flageolets BIO 	Légumes du pot (pommes de terre, poireaux, carottes) 	Epinards à la crème
Cantal	Petit suisse aromatisé	Tomme blanche	Fromage blanc fermier sucré de Vicq sur Gartempe 	Camembert BIO 
Orange	Coktail de fruits au sirop	Banane	Pomme des Roches Primaires 	Pâtisserie "Clafoutis aux poires maison"

Semaine du 29 novembre au 3 décembre				
Lundi	Mardi 	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Macédoine mayonnaise	Chou chinois aux graines de tournesol	Carottes râpées BIO de Thurageau aux fines herbes 	Terrine de porc maison BIO 	Velouté de potiron
Blanquette de veau à l'ancienne	Nuggets de volaille	Tarte maison au butternut frais et curcuma gratinée 	Pilons de poulet rôtis 	Filet de merlu au beurre blanc
Quinoa de Lhonnaizé 	Petits pois au jus	Salade verte	Haricots beurres très fins sautés	Pâtes fraîches de chez Fiorella 
Tartare ail et herbes	Emmental BIO 	Flan vanille nappé caramel	Riz au lait entier fermier de Vicq sur Gartempe 	Chèvre / chèvre fermier de Chauvigny 
Poire 	Banane	Petit gâteau sec "Benoitine" 	Kiwi	Pâtisserie "Tarte au chocolat"

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