







Semaine du 06 au 10 novembre



Duo chou rouge et blanc vinaigrette 	Macédoine vinaigrette	Salade Delmonico (salade, mimosa, jambon, emmental)	Endives au maïs	Brocolis mimosa
Sauté de bœuf au paprika	Lomo de porc au jus 	Pilons de poulet rôti aux épices	Gratin de pommes de terre et chou-fleur maison au brie	Filet de hoki au curry
Semoule	Flageolets	Petits pois au jus	(plat complet)	Purée de pommes de terre et carottes fraîches
Gouda BIO	Flan chocolat	Edam	Petit suisse nature + sucre	Vache Picon
Poire 	Benoitine 	Banane	Tourteau fromager de Poitiers 	Compote pomme poire maison 

Semaine du 13 au 17 novembre






SEMAINE AGRICOLA

Betteraves rouge BIO	Salade de pommes de terre au cervelas persillée	<h1>Mercredi libere</h1>	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 Chauvigny 	Montcadi croûte noire
Pomme BIO 	Emincé de kiwi frais		Clémentine	Gâteau moelleux aux poires maison






Semaine du 20 au 24 novembre

Haricots verts vinaigrette	Endive mimosa persillée	Carottes râpées et huile de sésame ciboulette	Chou rouge à la dijonnaise 	Macédoine mayonnaise
Gratin maison de pommes de terre et poireaux frais au jambon	Quenelles natures au coulis de tomate	Saucisses de volaille grillées	Pot au feu du chef	Poisson pané
(plat complet)	Boullgour	Purée de pois cassés maison	Légumes du pot (pommes de terre, carotte, navet) 	Epinards à la crème
Entremet chocolat au lait entier fermier de Vicq sur Gartempe	Camembert	Emmental	Yaourt nature + sucre	Cotentin ail et fines herbes
Petit beurre	Banane	Kiwi	Eclair chocolat	Compote de pommes BIO maison 

Semaine du 27 novembre au 1er décembre



Taboulé au poulet, petits pois et maïs	Œuf dur sauce cocktail	<h1>Mercredi libéré</h1>	Chou blanc vinaigrette 	Potage de potimarron
Sauté de veau au jus	Filet de colin au beurre citronné		Gratin de tortis montagnard au potiron	Rôti de dindonneau au jus
Poêlée de carottes fraîches	Pommes vapeur		(plat complet)	Semoule
Petit suisse aromatisé	Gouda		Edam	Robich'long BIO 
Dés de poire au sirop	Pomme 		Cake maison aux pépites de chocolat	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'Alsionnes

Produit en Vienne



Produit en Nouvelle Aquitaine



Menu végétarien



Viande de bœuf Race à viande



Produit bio

BIO