

MENUS NOVEMBRE 2025

ECOLES ET CENTRE DE LOISIRS

Semaine du 03 au 07 Novembre 2025				
Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Chou rouge vinaigrette Pot au feu du chef Légumes du pot (pommes de terre, carotte, navet) Montcadi croûte noire Poire	Carottes râpées et huile de sésame Nugget's de volaille Poêlée de brocolis Flan chocolat Galette Saint Michel	Chou fleur crème de paprika Tortillas de patatas aux oignons maison Salade verte Emmental Banane	Salade verte mimosa Coquiflette (plat complet) Petit suisse aromatisé Tourteau fromager	Potage au potiron et fromage frais maison Filet de hoki au citron Epinards à la crème Chèvre au lait pasteurisé / Chèvre fermier de l'Ane Vert Sossay (86) Compote pomme cannelle maison
Semaine du 10 au 14 Novembre 2025				
Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Brocolis au maïs, œuf et dés d'emmental Quenelles natures à la crème Haricots verts extra fins sautés Edam Cocktail de fruits	FERIE	Mercredi libéré	Cervelas Steak haché frais charolais Petits pois au jus Vache picon Pomme	Betteraves rouges Fish and frites (plat complet) Yaourt nature sucré fermier de Vicq sur Gartempe Gâteau moelleux praliné maison
Semaine du 17 au 21 Novembre 2025				
Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Céleri rémoulade à la moutarde à l'ancienne Jambon fumé sauce barbecue maison Epinards à la crème Yaourt aromatisé fermier de Vicq sur Gartempe Benoitine	Haricots verts au maïs Pâtes fraîches de Fontaine le Comte à la forestière aux champignons frais de Bernazay (plat complet) Emmental râpé Banane	Macédoine mayonnaise Quiche maison poulet Salade verte Petit suisse nature + sucre Clémentine	Chou blanc vinaigrette Hachis parmentier maison au haché de bœuf frais Montcadi croûte noire Compote pomme poire maison	Potage au brocolis maison Filet de colin sauce beurre citronné et aneth Poêlée de carottes fraîches Camembert / Robich'long Crêpe au chocolat
Semaine du 24 au 28 Novembre 2025				
Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Salade de pâtes au jambon, mozzarella et pesto vert Sauté de poulet à l'oseille Haricots beurre très fins sautés Yaourt nature sucré de St Gervais les 3 Clochers Kiwi	Œuf dur sauce cocktail Haché de bœuf aux épices Blé Edam Compote de pommes individuelle	Betteraves vinaigrette Lomo de porc braisé, crème de fond de veau Purée de pois cassés maison Rondelé nature Poire	Carottes râpées Gratin maison au butternut et curcuma (plat complet) Flan vanille nappé caramel Dés de poires au sirop	Chou rouge vinaigrette aux herbes Blanquette de poisson Riz blanc Gouda Gâteau aux pommes maison

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

Les fruits sont sous réserve de la disponibilité des fournisseurs.

Dans tous nos menus, la farine provient d'Astionnes.



Produit bio **BIO**

Produit en Vienne



Menu végétarien



Produit Haute Valeur Environnementale



Viande de boeuf Race à viande

