

MENUS NOVEMBRE 2026

ECOLES ET CENTRE DE LOISIRS

Semaine du 2 AU 6 NOVEMBRE 2026				
Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Salade de pomme de terre au thon, maïs et persil Sauté de bœuf au cumin *  Poêlée de brocolis (local) Petit suisse aromatisé Pomme BIO (local)	 VEGÉTARIEN Céleri (local) rémoulade Tajine végétarien * (légumes couscous, concassé de tomate, pois chiches, raisins secs) et boulgour BIO (plat complet) Petit moulé Purée pomme banane (individuelle)	MERCREDI LIBERE	Carottes râpées Gratin de pdt et poireaux frais au jambon * (plat complet) Yaourt aromatisé de Vicq sur Gartempe (86) Petit Broyé de l'Enclôître (86)	Potage de butternut BIO (local) * Filet de colin sauce à la provençale * Petits pois au jus Edam Cake au citron *
Semaine du 9 AU 13 NOVEMBRE 2026				
Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Œuf dur mayonnaise Emincé de dinde aux épices Tex Mex * Haricots beurre très fins sautés Flan vanille Gâteau "Petit beurre"	 VEGÉTARIEN Macédoine vinaigrette Dahl de lentilles (local) et riz blanc BIO * (plat complet) Gouda Poire (local)	JOUR FÉRIÉ	Haricots verts au maïs Nugget's de volaille Poêlée de choux fleur Vache Picon Eclair au chocolat	Duo carotte et céleri Filet de hoki sauce beurre citronné * Pommes vapeur Emmental Banane
Semaine du 16 AU 20 NOVEMBRE 2026				
Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Chou rouge vinaigrette Sauté de porc au paprika * Semoule BIO Edam Pomme BIO (local)	 VEGÉTARIEN Betteraves rouges BIO Escalope de dinde à la crème et champignons de Bernazay * Pâtes de la Fabric d'Alice (86) Camembert Kiwi	Céleri (local) mayonnaise Tortillas de patatas aux oignons * Salade verte Montcadi croûte noire Dés de pêches au sirop	Salade de riz au poulet, maïs et petits pois Steak haché au jus Epinards béchamel * Fromage blanc nature fermier de Vicq sur Gartempe (86) Dartois au chocolat de L'Enclôître (86)	Potage saint germain * Poisson pané Poêlée de carottes fraîches Yaourt nature sucré de Vicq sur Gartempe (86) Moelleux au praliné *
Semaine du 23 AU 27 NOVEMBRE 2026				
Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Rillettes de poissons * au citron Chili con carne * Riz blanc BIO Petit moulé Banane	Salade de pommes de terre, carotte, maïs Sauté de porc façon tandoori * Poêlée de chou fleur Emmental Cocktail de fruits	Chou blanc râpé vinaigrette Pilons de poulet yassa * Haricots verts extra fins sautés Petit suisse aromatisé Tarte aux pommes	 VEGÉTARIEN Carottes râpées Blésotto aux petits pois * (blé, petits pois, cream cheese) (plat complet) Flan chocolat Poire (local)	Macédoine sauce fromage blanc au curry Brandade de poisson * (plat complet) Gouda Compote pomme coing (local) *
Semaine du 30 NOVEMBRE AU 4 DECEMBRE 2026				
Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Haricots verts vinaigrette aux fines herbes Rôti de dindonneau aux herbes de Provence * Boulgour aux petits légumes Chèvre au lait pasteurisé Pomme BIO (local)	 VEGÉTARIEN Betteraves rouges BIO vinaigrette Pâtes de Fiorella (86) à l'emmental et butternut * (plat complet) Yaourt nature sucré du Pré Jolly (86) Spéculoos	Salade verte au surimi Haché de boeuf sauce brune * (jus de viande, crème, bouillon) Carottes vichy * Semoule vanillée au lait * Kiwi	Brocolis persillé Chipolata grillée Frites Montcadi croûte noire Purée pomme fraise (individuelle)	Velouté de carottes fraîches au cumin * Filet de colin à l'aneth * Epinards à la crème Edam Clafoutis aux poires *

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'Alsannes.



*: Elaboré par nos cuisiniers dans notre cuisine centrale.

Menu végétarien



Viande de boeuf Race à viande

