MENUS NOVEMBRE 2026
ECOLES ET CENTRE DE LOISIRS

Semaine du 2 AU 6 NOVEMBRE 2026

Lundi	Mardi (VÉGÉTARIEN)	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Salade de pomme de terre au thon, maïs et persil	Céleri (local) rémoulade	**MERCREDI LIBERE**	Carottes râpées	Potage de butternut **BIO** (local) *
Sauté de bœuf au cumin * (Race à Viande)	Tajine végétarien * (légumes couscous, concassé de tomate, pois chiches, raisins secs) et boulgour **BIO**		Gratin de pdt et poireaux frais au jambon *	Filet de colin sauce à la provençale *
Poêlée de brocolis (local)	(plat complet)		(plat complet)	Petits pois au jus
Petit suisse aromatisé	Petit moulé		Yaourt aromatisé de Vicq sur Gartempe (86)	Edam
Pomme **BIO** (local)	Purée pomme banane (individuelle)		Petit Broyé de l'Encloître (86)	Cake au citron *

Semaine du 9 AU 13 NOVEMBRE 2026

Lundi	Mardi (VÉGÉTARIEN)	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Œuf dur mayonnaise	Macédoine vinaigrette		Haricots verts au maïs	Duo carotte et céleri
Emincé de dinde aux épices Tex Mex *	Dahl de lentilles (local) et riz blanc **BIO** *		Nugget's de volaille	Filet de hoki sauce beurre citronné *
Haricots beurre très fins sautés	(plat complet)		Poêlée de choux fleur	Pommes vapeur
Flan vanille	Gouda		Vache Picon	Emmental
Gâteau "Petit beurre"	Poire (local)		Eclair au chocolat	Banane

Semaine du 16 AU 20 NOVEMBRE 2026

Lundi	Mardi	Mercredi (VÉGÉTARIEN)	Jeudi	Vendredi
Chou rouge vinaigrette	Betteraves rouges **BIO**	Céleri (local) mayonnaise	Salade de riz au poulet, maïs et petits pois	Potage saint germain *
Sauté de porc au paprika *	Escalope de dinde à la crème et champignons de Bernazay *	Tortillas de patatas aux oignons *	Steak haché au jus	Poisson pané
Semoule **BIO**	Pâtes de la Fabric d'Alice (86)	Salade verte	Epinards béchamel *	Poêlée de carottes fraîches
Edam	Camembert	Montcadi croûte noire	Fromage blanc nature fermier de Vicq sur Gartempe (86)	Yaourt nature sucré de Vicq sur Gartempe (86)
Pomme BIO (local)	Kiwi	Dés de pêches au sirop	Dartois au chocolat de L'Encloître (86)	Moelleux au praliné *

Semaine du 23 AU 27 NOVEMBRE 2026

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Rillettes de poissons * au citron	Salade de pommes de terre, carotte, maïs	Chou blanc râpé vinaigrette		Macédoine sauce fromage blanc au curry
Chili con carne *	Sauté de porc façon tandoori *	Pilons de poulet yassa *	Pâté, Ravioli sauce tomate,	Brandade de poisson *
Riz blanc **BIO**	Poêlée de chou fleur	Haricots verts extra fins sautés	(plat complet)	(plat complet)
Petit moulé	Emmental	Petit suisse aromatisé	Compote (individuelle)	Gouda
Banane	Cocktail de fruits	Tarte aux pommes		Compote pomme coing (local) *

Semaine du 30 NOVEMBRE AU 4 DECEMBRE 2026

Lundi (VÉGÉTARIEN)	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Haricots verts vinaigrette aux fines herbes	Betteraves rouges **BIO** vinaigrette	Salade verte au surimi	Brocolis persillé	Velouté de carottes fraîches au cumin *
Rôti de dindonneau aux herbes de Provence *	Pâtes de Fiorella (86) à l'emmental et butternut *	Haché de boeuf sauce brune * (jus de viande, crème, bouillon)	Chipolata grillée	Filet de colin à l'aneth *
Boulgour aux petits légumes	(plat complet)	Carottes vichy *	Frites	Epinards à la crème
Chèvre au lait pasteurisé	Yaourt nature sucré du Pré Jolly (86)	Semoule vanillée au lait *	Montcadi croûte noire	Edam
Pomme **BIO** (local)	Spéculoos	Kiwi	Purée pomme fraise (individuelle)	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'Aslonnes.***

***: Elaboré par nos cuisiniers dans notre cuisine centrale.**

Menu végétarien (VÉGÉTARIEN)

Viande de boeuf Race à viande

15/10/2026