



Menus élaborés par
notre diététicienne

MENUS NOVEMBRE

CRECHES GRANDS

Semaine du 8 au 12 novembre					
	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
midi	Salade de perles au surimi, carottes, aneth	Chou rouge BIO de Thurageau aux graines de courges	Salade de riz au poulet, maïs et fines herbes	0	Betteraves BIO ciboulette
	Haché de bœuf à la graine de moutarde	Filet de poulet grillé à l'huile d'olive	Mitonné de bœuf au cumin	0	Escalope de dinde à la crème
goûter	Choux fleurs à la béchamel	Lentilles BIO	Poelée de salsifis	0	Pommes de terre vapeur
	Yaourt fermier sucré de Vicq sur Gartempe	Edam	Saint Paulin	0	Yaourt nature
goûter	Orange	Purée pomme fraise	Poire	0	Kivi
	Petits suisses natures	Fromage blanc nature	Yaourt nature		Chèvre
	Purée pomme coing	Banane	Compote pomme kiwi maison		Purée pomme pruneaux
Semaine du 15 au 19 novembre					
	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
midi	Saalde de pommes de terre au cervelas persillée	Macédoine persillée	Salade verte aux dés d'emmental	Carottes râpées BIO citronnées	Velouté poireaux pommes de terre
	Sauté de dinde au curcuma	Joues de porc au jus	Grillade de porc à l'échalote	Parmentier de bœuf maison gratiné à l'emmental	Dos de colin à l'aneth
goûter	Haricots verts BIO extra fins sautés	Pâtes de la Fabric d'Alice	Semoule BIO	(Plat complet)	Riz blanc BIO
	Petit suisse nature BIO	Gouda BIO	Tomme des Pyrénées	Yaourt nature	Chèvre / chèvre fermier de Chazigny
goûter	Pomme BIO des Roches prémaries	Kivi	Purée pêche	Compote de pommes maison	Compote pomme poire maison
	Yaourt nature	Petits suisses natures	Fromage blanc nature	Fromage	Fromage blanc nature
	Purée poire	Purée pomme	Orange	Purée pomme coing	Pruneaux à réhydrater
Semaine du 22 au 26 novembre					
	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
midi	Betteraves rouges BIO aux fines herbes	Salade de pâtes au poulet maïs basilic	Velouté de légumes	Endives au maïs et croûtons	Céleri râpé BIO de Thurageau sautade
	Sauté porc aux champignons de Bernazay	Pavé de dorade au butternut frais	Rôti de dindonneau à la moutarde	Pot au feu	Filet de hoki à l'estragon
goûter	Boullgour BIO	Poelée de carottes fraîches	Flageolets BIO	Légumes du pot (pommes de terre, poireaux, carottes)	Epinards à la crème
	Cantal	Fromage blanc nature	Tomme blanche	Fromage blanc fermier sucré de Vicq sur Gartempe	Camembert BIO
goûter	Orange	Purée pomme pruneaux	Banane	Pomme des Roches Prémaries	Pâtisserie "Clafoutis aux poires maison"
	Yaourt nature	Fromage	Yaourt nature	Petits suisses natures	Yaourt nature
	Purée pomme fraise	Poire	Purée pomme coing	Compote banane poire maison	Kivi
Semaine du 29 novembre au 3 décembre					
	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
midi	Macédoine mayonnaise	Chou chinois aux graines de tournesol	Salade de pâtes au thon estragon	Boullgour à la marocaine (poivron, petits pois, raisins secs, menthe)	Velouté de potiron
	Blanquette de veau à l'ancienne	Steak haché au jus	Tarte maison au butternut frais et curcuma gratinée	Sauté de canard au miel de St Sauvant et 4 épices	Filet de merlu au beurre blanc
goûter	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	Yaourt nature	Riz au lait entier fermier de Vicq sur Gartempe	Chèvre / chèvre fermier de Chazigny
goûter	Poire	Banane	Compote pomme banane rhubarbe maison	Kivi	Compote pomme banane orange maison
	Petits suisses natures	Fromage blanc nature	Camembert	Fromage blanc nature	Yaourt nature
	Purée pomme	Purée poire	Orange	Abricots à réhydrater	Pomme des Roches Prémaries

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



Producteurs locaux
("Croquez la Vienne")

