

**MENUS NOVEMBRE 2020**

<i>Semaine du 2 AU 6 NOVEMBRE 2020</i>					
	<i>Lundi</i>	<i>Mardi</i>	<i>Mercredi</i>	<i>Jeudi</i>	<i>Vendredi</i>
midi	Salade de riz au surimi (tomate, aneth) Mitonné de porc sauce brune Poêlée de brocolis Yaourt nature Purée de pêches	Macédoine mayonnaise Quenelle nature sauce aurore Pâtes fraîches Emmental Clémentine	Betteraves crues râpées Grillade de porc au jus Quinoa de Lhommaizé aux petits légumes Tomme des Pyrénées Compote banane poire maison	Salade de riz au poulet fines herbes Rôti de veau aux champignons Poêlée de carottes fraîches Camembert Banane	Chou rouge vinaigrette Filet de limande à l'estragon Purée maison de pommes de terre fraîches Fromage blanc sucré fermier Poire
goûter	Petits suisses natures Poire	Yaourt nature Purée pomme pruneaux	Fromage blanc nature Kiwi	Yaourt nature Compote pomme rhubarbe maison	Fromage (Saint Paulin) Compote pomme orange banane maison
<i>Semaine du 9 AU 13 NOVEMBRE 2020</i>					
	<i>Lundi</i>	<i>Mardi</i>	<i>Mercredi</i>	<i>Jeudi</i>	<i>Vendredi</i>
midi	Salade de pois chiches à la tomate Sauté de bœuf au paprika Haricots beurre très fins sautés Edam Banane	Carottes râpées persillées Chili con carne Riz blanc Cotentin ail et fines herbes Purée de poires		Taboulé au maïs Escalope de dinde au curry Poêlée de julienne de légumes Yaourt nature Pomme Bio	Céleri rémoulade Filet de hoki au beurre acidulé Blé BIO Chèvre Kiwi
goûter	Yaourt nature Purée de pommes	Petits suisses natures Clémentine		Fromage (Vache qui rit) Purée pomme fraise	Fromage blanc nature Abricots secs réhydratés
<i>Semaine du 16 AU 20 NOVEMBRE 2020</i>					
	<i>Lundi</i>	<i>Mardi</i>	<i>Mercredi</i>	<i>Jeudi</i>	<i>Vendredi</i>
midi	Macédoine mimosa Grillade de porc au jus Poêlée de chou fleur Yaourt sucré fermier Purée pomme coing	Haricots verts aux petits légumes Emincé de dinde à la crème de ciboulette Pâtes de la Fabric d'Alice Emmental râpé Banane	Brocolis au cerfeuil Omelette maison Poêlée de salsifis Riz maison au lait entier fermier caramélisé Poire	Betteraves rouges vinaigrette Pot au feu (jumeau) maison Pommes de terre et Légumes du pot (carottes, navets, noireaux) Brie Compote banane rhubarbe maison	Salade de perles au jambon (maïs, fines herbes) Filet de merlu court bouillon Epinards à la crème Saint Paulin Kiwi
goûter	Fromage (Tartare nature) Pomme	Fromage blanc nature Compote pomme banane maison	Yaourt nature Purée pomme pruneaux	Fromage blanc nature Orange	Petits suisses natures Compote banane poire maison
<i>Semaine du 23 AU 27 NOVEMBRE 2020</i>					
	<i>Lundi</i>	<i>Mardi</i>	<i>Mercredi</i>	<i>Jeudi</i>	<i>Vendredi</i>
midi	Salade de riz andalouse (haricots verts tomate) Filet de poulet grillé à l'huile d'olive Poêlée de julienne de légumes Cantal Pomme	Brocolis aux fines herbes Haché d'agneau aux épices Semoule BIO Petit suisse nature bio Purée de pêches	Salade de pommes de terre au thon (tomate, persil) Sauté de bœuf aux herbes de Provence Haricots verts extra fins sautés Tomme blanche Clémentine	Velouté de potiron Pizza maison aux 3 fromages (mozzarella, emmental, bleu) Salade verte Yaourt nature Compote banane orange maison	Carottes râpées Dos de colin à l'aneth Riz pilaf BIO Chèvre Orange
goûter	Petits suisses natures Purée de poires	Yaourt nature Kiwi	Fromage blanc nature Pruneaux	Fromage (Camembert) Banane	Pâtisserie maison (Gâteaux moelleux aux poires maison) Purée de pêches
<i>Semaine du 30 NOVEMBRE AU 4 DECEMBRE 2020</i>					
	<i>Lundi</i>	<i>Mardi</i>	<i>Mercredi</i>	<i>Jeudi</i>	<i>Vendredi</i>
midi	Betteraves rouges persillées Bolognaise de bœuf Tortis Petit suisse nature Poire	Céleri rémoulade Jambon blanc Lentilles de Civaux Edam Banane	Macédoine vinaigrette Rôti de dindonneau aux champignons Purée de légumes frais maison (pomme de terre, brocolis et chou fleur) Saint Nectaire Purée de pêches	Brocolis au cerfeuil Mitonné de bœuf au cumin Boullgour BIO Fromage blanc nature Kiwi	Taboulé au maïs (tomate, basilic) Médaille de merlu aux petits légumes Poêlée de carottes fraîches Brie Compote pomme poire banane maison
goûter	Fromage (Rondelé ail et fines herbes) Purée pomme fraise	Fromage blanc nature Compote pomme poire maison	Petits suisses natures Orange	Yaourt nature Compote pomme rhubarbe maison	Fromage blanc nature Clémentine

Les viandes bovines sont d'origine française (pour confirmation, se référer à l'affichage donné le jour même du menu)

**MENUS NOVEMBRE 2020**  
**SANS LAIT**

<i>Semaine du 2 AU 6 NOVEMBRE 2020</i>					
	<i>Lundi</i>	<i>Mardi</i>	<i>Mercredi</i>	<i>Jeudi</i>	<i>Vendredi</i>
midi	Salade de riz au surimi (tomate, aneth)	Macédoine mayonnaise	Betteraves crues râpées	Salade de riz sans poulet	Chou rouge vinaigrette
	Mitonné de porc au jus	Steak haché au jus	Grillade de porc au jus	Rôti de veau nature	Filet de limande nature
	Poêlée de brocolis	Pâtes fraîches natures	Quinoa de Lhommaizé aux petits légumes SANS BOUILLON	Poêlée de carottes fraîches	Purée maison de pommes de terre fraîches SANS beurre ni lait
	Pomme	Purée de pêches	Pomme	Purée pomme pruneaux	Purée de poires
goûter	Purée de pêches	Clémentine	Compote banane poire maison	Banane	Poire
	Purée pomme fraise	1/2 orange	Purée pomme coing	clementine	Banane
	Poire	Purée pomme pruneaux	Kiwi	Compote pomme rhubarbe maison	Compote pomme orange banane maison
<i>Semaine du 9 AU 13 NOVEMBRE 2020</i>					
	<i>Lundi</i>	<i>Mardi</i>	<i>Mercredi</i>	<i>Jeudi</i>	<i>Vendredi</i>
midi	Salade de pois chiches à la tomate	Carottes râpées persillées		Taboulé au maïs	Céleri nature
	Steak haché nature	Egréné de bœuf sauce tomate (SANS EPICES NI LIANT NI BOUILLON)		Escalope de dinde nature	Filet de hoki nature
	Haricots beurre très fins sautés	Riz blanc		Poêlée de julienne de légumes	Blé BIO SANS bouillon
	Purée pêches	kiwi		Purée de pomme coing	Purée pomme pruneaux
goûter	Banane	Purée de poires		Pomme Bio	Kiwi
	1/2 orange	Purée de poires		Banane	Purée de pommes
	Purée de pommes	Clémentine		Purée pomme fraise	Abricots secs réhydratés
<i>Semaine du 16 AU 20 NOVEMBRE 2020</i>					
	<i>Lundi</i>	<i>Mardi</i>	<i>Mercredi</i>	<i>Jeudi</i>	<i>Vendredi</i>
midi	Macédoine mimosa	Haricots verts aux petits légumes	Brocolis au cerfeuil	Betteraves rouges vinaigrette	Salade de perles au jambon (maïs, fines herbes)
	Grillade de porc au jus	Emincé de dinde nature	Omelette maison	Steak haché nature	Filet de merlu nature
	Poêlée de chou fleur	Pâtes de la Fabric d'Alice natures	Poêlée de salsifis SANS bouillon	Pommes de terre et Légumes du pot SANS bouillon	Epinards SANS crème
	Kiwi	Purée pomme fraise	Purée de pêches	Purée pomme fraise	Purée de pêches
goûter	Purée pomme coing	Banane	Poire	Compote banane rhubarbe maison	Kiwi
	Purée de pomme coing	1/2 orange	Pomme	Purée de pommes	Clémentines
	Pomme	Compote pomme banane maison	Purée pomme pruneaux	Orange	Compote banane poire maison
<i>Semaine du 23 AU 27 NOVEMBRE 2020</i>					
	<i>Lundi</i>	<i>Mardi</i>	<i>Mercredi</i>	<i>Jeudi</i>	<i>Vendredi</i>
midi	Salade de riz andalouse (haricots verts tomate)	Brocolis aux fines herbes	Salade de pommes de terre au thon (tomate, persil)	Chou rouge au maïs	Carottes râpées
	Filet de poulet grillé nature	Steak haché nature	Sauté de bœuf au jus	Jambon blanc + Purée SANS BEURRE NI LAIT	Dos de colin nature
	Poêlée de julienne de légumes	Semoule BIO	Haricots verts extra fins sautés	Pommes	Riz pilaf BIO SANS bouillon
	Purée pomme fraise	1/2 orange	Purée pomme coing	Purée de pommes	Purée pomme coing
goûter	Pomme	Purée de pêches	Clémentine	Compote banane orange maison	Orange
	Banane	Purée pêches	Purée de pommes	Purée pomme pruneaux	Poire
	Purée de poires	Kiwi	Pruneaux	Banane	Purée de pêches
<i>Semaine du 30 NOVEMBRE AU 4 DECEMBRE 2020</i>					
	<i>Lundi</i>	<i>Mardi</i>	<i>Mercredi</i>	<i>Jeudi</i>	<i>Vendredi</i>
midi	Betteraves rouges persillées	Céleri nature	Macédoine vinaigrette	Brocolis au cerfeuil	Taboulé au maïs (tomate, basilic)
	Egréné de bœuf sauce tomate (SANS EPICES NI LIANT NI BOUILLON)	Jambon blanc	Rôti de dindonneau nature	Steak haché nature	Médailon de merlu nature
	Tortis nature	Lentilles de Civaux SANS bouillon	Purée de légumes frais maison SANS lait ni beurre	Boulgour BIO SANS bouillon	Poêlée de carottes fraîches
	Purée de poires	Purée de pommes	banane	Purée pomme coing	Purée poires
goûter	Poire	Banane	Purée de pêches	Kiwi	Compote pomme poire banane maison
	Kiwi	Clémentine	Purée pêches	Pomme	purée pomme pruneaux
	Purée pomme fraise	Compote pomme poire maison	Orange	Compote pomme rhubarbe maison	Clémentine

Les viandes bovines sont d'origine française (pour confirmation, se référer à l'affichage donné le jour même du menu)

**MENUS NOVEMBRE 2020**  
**SANS GLUTEN**

<i>Semaine du 2 AU 6 NOVEMBRE 2020</i>					
	<i>Lundi</i>	<i>Mardi</i>	<i>Mercredi</i>	<i>Jeudi</i>	<i>Vendredi</i>
midi	Salade de riz SANS surimi	Macédoine mayonnaise	Betteraves crues râpées	Salade de riz au poulet fines herbes	Chou rouge vinaigrette
	Mitonné de porc nature	Steak haché nature	Grillade de porc au jus	Rôti de veau nature	Filet de limande au jus
	Poêlée de brocolis	Pommes vapeur	Quinoa de Lhommaizé aux petits légumes SANS bouillon	Poêlée de carottes fraîches	Purée maison de pommes de terre fraîches
	Yaourt nature	Emmental	Tomme des Pyrénées	Camembert	Fromage blanc sucré fermier
goûter	Purée de pêches	Clémentine	Compote banane poire maison	Banane	Poire
	Petits suisses natures	Yaourt nature	Fromage blanc nature	Yaourt nature	Fromage (Saint Paulin)
	Poire	Purée pomme pruneaux	Kiwi	Compote pomme rhubarbe maison	Compote pomme orange banane maison
<i>Semaine du 9 AU 13 NOVEMBRE 2020</i>					
	<i>Lundi</i>	<i>Mardi</i>	<i>Mercredi</i>	<i>Jeudi</i>	<i>Vendredi</i>
midi	Salade de pois chiches à la tomate	Carottes râpées persillées		Betteraves rouges	Céleri rémoulade
	Steak haché nature	Egréné de bœuf sauce tomate (SANS EPICES NI LIANT NI BOUILLON)		Escalope de dinde nature	Filet de hoki au jus
	Haricots beurre très fins sautés	Riz blanc		Poêlée de julienne de légumes	Pommes vapeur
	Edam	Cotentin ail et fines herbes		Yaourt nature	Chèvre
goûter	Banane	Purée de poires	Pomme Bio	Kiwi	
	Yaourt nature	Petits suisses natures	Fromage (Vache qui rit)	Fromage blanc nature	
	Purée de pommes	Clémentine	Purée pomme fraise	Abricots secs réhydratés	
<i>Semaine du 16 AU 20 NOVEMBRE 2020</i>					
	<i>Lundi</i>	<i>Mardi</i>	<i>Mercredi</i>	<i>Jeudi</i>	<i>Vendredi</i>
midi	Macédoine mimosa	Haricots verts aux petits légumes	Brocolis au cerfeuil	Betteraves rouges vinaigrette	Oeuf mayonnaise
	Grillade de porc au jus	Emincé de dinde à la crème de ciboulette	Omelette maison	Steak haché nature	Filet de merlu au jus
	Poêlée de chou fleur	Pommes vapeur	Poêlée de salsifis SANS bouillon	Pommes de terre et Légumes du pot SANS bouillon	Epinards SANS LIANT
	Yaourt sucré fermier	Emmental râpé	Riz maison au lait entier fermier caramélisé	Brie	Saint Paulin
goûter	Purée pomme coing	Banane	Poire	Compote banane rhubarbe maison	Kiwi
	Fromage (Tartare nature)	Fromage blanc nature	Yaourt nature	Fromage blanc nature	Petits suisses natures
	Pomme	Compote pomme banane maison	Purée pomme pruneaux	Orange	Compote banane poire maison
<i>Semaine du 23 AU 27 NOVEMBRE 2020</i>					
	<i>Lundi</i>	<i>Mardi</i>	<i>Mercredi</i>	<i>Jeudi</i>	<i>Vendredi</i>
midi	Salade de riz andalouse (haricots verts tomate)	Brocolis aux fines herbes	Salade de pommes de terre au thon (tomate, persil)	Chou rouge au maïs	Carottes râpées
	Filet de poulet grillé nature	Steak haché nature	Steak haché nature	Jambon blanc + Purée	Dos de colin au jus
	Poêlée de julienne de légumes	Pommes vapeur	Haricots verts extra fins sautés	Yaourt nature	Riz pilaf BIO SANS bouillon
	Cantal	Petit suisse nature bio	Tomme blanche	Compote banane orange maison	Chèvre
goûter	Pomme	Purée de pêches	Clémentine	Orange	
	Petits suisses natures	Yaourt nature	Fromage blanc nature	Fromage (Camembert)	Yaourt nature
	Purée de poires	Kiwi	Pruneaux	Banane	Purée de pêches
<i>Semaine du 30 NOVEMBRE AU 4 DECEMBRE 2020</i>					
	<i>Lundi</i>	<i>Mardi</i>	<i>Mercredi</i>	<i>Jeudi</i>	<i>Vendredi</i>
midi	Betteraves rouges persillées	Céleri rémoulade	Macédoine vinaigrette	Brocolis au cerfeuil	Oeuf dur mayonnaise
	Egréné de bœuf sauce tomate (SANS EPICES NI LIANT NI BOUILLON)	Jambon blanc	Rôti de dinde nature	Steak haché nature	Médaille de merlu nature
	Pommes vapeur	Lentilles de Civaux SANS bouillon	Purée de légumes frais maison (pomme de terre, brocolis et chou fleur)	Purée	Poêlée de carottes fraîches
	Petit suisse nature	Edam	Saint Nectaire	Fromage blanc nature	Brie
goûter	Poire	Banane	Purée de pêches	Kiwi	Compote pomme poire banane maison
	Fromage (Rondelé ail et fines herbes)	Fromage blanc nature	Petits suisses natures	Yaourt nature	Fromage blanc nature
	Purée pomme fraise	Compote pomme poire maison	Orange	Compote pomme rhubarbe maison	Clémentine

Les viandes bovines sont d'origine française (pour confirmation, se référer à l'affichage donné le jour même du menu)



Menus élaborés par  
notre diététicienne

## MENUS NOVEMBRE 2020 SANS OEUF

Semaine du 2 AU 6 NOVEMBRE 2020					
	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
midi	Salade de riz SANS surimi	Macédoine nature	Betteraves crues râpées	Salade de riz au poulet fines herbes	Chou rouge vinaigrette
	Mitonné de porc sauce brune	Steak haché nature	Grillade de porc au jus	Rôti de veau aux champignons	Filet de limande à l'estragon
goûter	Poêlée de brocolis	Pommes vapeur	Quinoa de Lhommaize aux petits légumes SANS BOUILLON	Poêlée de carottes fraîches	Purée maison de pommes de terre fraîches
	Yaourt nature	Emmental	Tomme des Pyrénées	Camembert	Fromage blanc sucré fermier
	Purée de pêches	Clémentine	Compote banane poire maison	Banane	Poire
	Petits suisses natures	Yaourt nature	Fromage blanc nature	Yaourt nature	Fromage (Saint Paulin)
	Poire	Purée pomme pruneaux	Kiwi	Compote pomme rhubarbe maison	Compote pomme orange banane maison
Semaine du 9 AU 13 NOVEMBRE 2020					
	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
midi	Salade de pois chiches à la tomate	Carottes râpées persillées		Taboulé au maïs	Céleri nature
	Sauté de bœuf au paprika	Egréné de bœuf sauce tomate (SANS EPICES NI LIANT NI BOUILLON)		Escalope de dinde nature	Filet de hoki nature
goûter	Haricots beurre très fins sautés	Riz blanc	Poêlée de julienne de légumes	Yaourt nature	Blé BIO SANS bouillon
	Edam	Cotentin ail et fines herbes	Yaourt nature	Pomme Bio	Chèvre
	Banane	Purée de poires	Fromage (Vache qui rit)	Purée pomme fraise	Kiwi
	Yaourt nature	Petits suisses natures			Fromage blanc nature
	Purée de pommes	Clémentine			Abricots secs réhydratés
Semaine du 16 AU 20 NOVEMBRE 2020					
	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
midi	Macédoine nature	Haricots verts aux petits légumes	Brocolis au cerfeuil	Betteraves rouges vinaigrette	Salade de perles au jambon (maïs, fines herbes)
	Grillade de porc au jus	Emincé de dinde nature	Jambon blanc	Steak haché nature	Filet de merlu court bouillon
goûter	Poêlée de chou fleur	Pâtes de la Fabric d'Alice	Poêlée de salsifis SANS bouillon	Pommes de terre et Légumes du pot SANS bouillon (carottes, navets, poireaux)	Epinards à la crème
	Yaourt sucré fermier	Emmental râpé	Riz maison au lait entier fermier caramélisé	Brie	Saint Paulin
	Purée pomme coing	Banane	Poire	Compote banane rhubarbe maison	Kiwi
	Fromage (Tartare nature)	Fromage blanc nature	Yaourt nature	Fromage blanc nature	Petits suisses natures
	Pomme	Compote pomme banane maison	Purée pomme pruneaux	Orange	Compote banane poire maison
Semaine du 23 AU 27 NOVEMBRE 2020					
	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
midi	Salade de riz andalouse (haricots verts tomate)	Brocolis aux fines herbes	Salade de pommes de terre au thon (tomate, persil)	Chou rouge au maïs	Carottes râpées
	Filet de poulet nature	Steak haché nature	Sauté de bœuf aux herbes de Provence	Jambon blanc + Purée	Dos de colin à l'aneth
goûter	Poêlée de julienne de légumes	Semoule BIO	Haricots verts extra fins sautés	Yaourt nature	Riz pilaf BIO SANS bouillon
	Cantal	Petit suisse nature bio	Tomme blanche	Compote banane orange maison	Chèvre
	Pomme	Purée de pêches	Clémentine		Orange
	Petits suisses natures	Yaourt nature	Fromage blanc nature	Fromage (Camembert)	Yaourt nature
	Purée de poires	Kiwi	Pruneaux	Banane	Purée de pêches
Semaine du 30 NOVEMBRE AU 4 DECEMBRE 2020					
	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
midi	Betteraves rouges persillées	Céleri nature	Macédoine vinaigrette	Brocolis au cerfeuil	Taboulé au maïs (tomate, basilic)
	Egréné de bœuf sauce tomate (SANS EPICES NI LIANT NI BOUILLON)	Jambon blanc	Rôti de dindonneau nature	Steak haché nature	Médaille de merlu aux petits légumes
goûter	Tortis	Lentilles de Civaux SANS bouillon	Purée de légumes frais maison (pomme de terre, brocolis et chou fleur)	Boullgour BIO SANS bouillon	Poêlée de carottes fraîches
	Petit suisse nature	Edam	Saint Nectaire	Fromage blanc nature	Brie
	Poire	Banane	Purée de pêches	Kiwi	Compote pomme poire banane maison
	Fromage (Rondelé ail et fines herbes)	Fromage blanc nature	Petits suisses natures	Yaourt nature	Fromage blanc nature
	Purée pomme fraise	Compote pomme poire maison	Orange	Compote pomme rhubarbe maison	Clémentine

*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")





Menus élaborés par  
notre diététicienne

## MENUS NOVEMBRE 2020

VEGET

Semaine du 2 AU 6 NOVEMBRE 2020					
	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
midi	Salade de riz au surimi (tomate, aneth)	Macédoine mayonnaise	Betteraves crues râpées	Salade de riz SANS POULET fines herbes	Chou rouge vinaigrette
	Poisson avec sauce	Quenelle nature sauce aurore	Poisson avec sauce	Poisson avec sauce	Filet de limande à l'estragon
goûter	Poêlée de brocolis	Pâtes fraîches	Quinoa de Lhommaizé aux petits légumes	Poêlée de carottes fraîches	Purée maison de pommes de terre fraîches
	Yaourt nature	Emmental	Tomme des Pyrénées	Camembert	Fromage blanc sucré fermier
goûter	Purée de pêches	Clémentine	Compote banane poire maison	Banane	Poire
	Petits suisses natures	Yaourt nature	Fromage blanc nature	Yaourt nature	Fromage (Saint Paulin)
	Poire	Purée pomme pruneaux	Kiwi	Compote pomme rhubarbe maison	Compote pomme orange banane maison
Semaine du 9 AU 13 NOVEMBRE 2020					
	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
midi	Salade de pois chiches à la tomate	Carottes râpées persillées		Taboulé au maïs	Céleri rémoulade
	Poisson avec sauce	Chili végétarien (sauce tomate, maïs, haricots rouges)		Poisson avec sauce	Filet de hoki au beurre acidulé
goûter	Haricots beurre très fins sautés	Riz blanc		Poêlée de julienne de légumes	Blé BIO
	Edam	Cotentin ail et fines herbes		Yaourt nature	Chèvre
goûter	Banane	Purée de poires		Pomme Bio	Kiwi
	Yaourt nature	Petits suisses natures		Fromage (Vache qui rit)	Fromage blanc nature
	Purée de pommes	Clémentine		Purée pomme fraise	Abricots secs réhydratés
Semaine du 16 AU 20 NOVEMBRE 2020					
	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
midi	Macédoine mimosa	Haricots verts aux petits légumes	Brocolis au cerfeuil	Betteraves rouges vinaigrette	Salade de perles SANS JAMBON (maïs, fines herbes)
	Poisson avec sauce	Poisson avec sauce	Omelette maison	Poisson avec sauce	Filet de merlu court bouillon
goûter	Poêlée de chou fleur	Pâtes de la Fabric d'Alice	Poêlée de salsifis	Pommes de terre et Légumes du pot (carottes, navets, noireaux)	Epinards à la crème
	Yaourt sucré fermier	Emmental râpé	Riz maison au lait entier fermier caramélisé	Brie	Saint Paulin
goûter	Purée pomme coing	Banane	Poire	Compote banane rhubarbe maison	Kiwi
	Fromage (Tartare nature)	Fromage blanc nature	Yaourt nature	Fromage blanc nature	Petits suisses natures
	Pomme	Compote pomme banane maison	Purée pomme pruneaux	Orange	Compote banane poire maison
Semaine du 23 AU 27 NOVEMBRE 2020					
	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
midi	Salade de riz andalouse (haricots verts tomate)	Brocolis aux fines herbes	Salade de pommes de terre au thon (tomate, persil)	Velouté de potiron	Carottes râpées
	Poisson avec sauce	Poisson avec sauce	Poisson avec sauce	Pizza maison aux 3 fromages (mozzarella, emmental, bleu)	Dos de colin à l'aneth
goûter	Poêlée de julienne de légumes	Semoule BIO	Haricots verts extra fins sautés	Salade verte	Riz pilaf BIO
	Cantal	Petit suisse nature bio	Tomme blanche	Yaourt nature	Chèvre
goûter	Pomme	Purée de pêches	Clémentine	Compote banane orange maison	Orange
	Petits suisses natures	Yaourt nature	Fromage blanc nature	Fromage (Camembert)	Pâtisserie maison (Gâteaux moelleux aux poires maison)
	Purée de poires	Kiwi	Pruneaux	Banane	Purée de pêches
Semaine du 30 NOVEMBRE AU 4 DECEMBRE 2020					
	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
midi	Betteraves rouges persillées	Céleri rémoulade	Macédoine vinaigrette	Brocolis au cerfeuil	Taboulé au maïs (tomate, basilic)
	Poisson avec sauce	Poisson avec sauce	Poisson avec sauce	Poisson avec sauce	Médaille de merlu aux petits légumes
goûter	Tortis	Lentilles de Civaux	Purée de légumes frais maison (pomme de terre, brocolis et chou fleur)	Boullgour BIO	Poêlée de carottes fraîches
	Petit suisse nature	Edam	Saint Nectaire	Fromage blanc nature	Brie
goûter	Poire	Banane	Purée de pêches	Kiwi	Compote pomme poire banane maison
	Fromage (Rondelé ail et fines herbes)	Fromage blanc nature	Petits suisses natures	Yaourt nature	Fromage blanc nature
	Purée pomme fraise	Compote pomme poire maison	Orange	Compote pomme rhubarbe maison	Clémentine

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")



**MENUS NOVEMBRE 2020**  
**SANS FRUITS A COQUES**

Semaine du 2 AU 6 NOVEMBRE 2020					
	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
midi	Salade de riz au surimi (tomate, aneth) Mitonné de porc sauce brune Poêlée de brocolis Yaourt nature Purée de pêches	Macédoine mayonnaise Quenelle nature sauce aurore Pâtes fraîches Emmental Clémentine	Betteraves crues râpées Grillade de porc au jus Quinoa de Lhommaizé aux petits légumes Tomme des Pyrénées Compote banane poire maison	Salade de riz au poulet fines herbes Rôti de veau aux champignons Poêlée de carottes fraîches Camembert Banane	Chou rouge vinaigrette Filet de limande à l'estragon Purée maison de pommes de terre fraîches Fromage blanc sucré fermier Poire
goûter	Petits suisses natures Poire	Yaourt nature Purée pomme pruneaux	Fromage blanc nature Kiwi	Yaourt nature Compote pomme rhubarbe maison	Fromage (Saint Paulin) Compote pomme orange banane maison
Semaine du 9 AU 13 NOVEMBRE 2020					
	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
midi	Salade de pois chiches à la tomate <b>Steak haché nature</b> Haricots beurre très fins sautés Edam Banane	Carottes râpées persillées <b>Egréné de bœuf sauce tomate (SANS EPICES NI LIANT NI BOUILLON)</b> Riz blanc Cotentin ail et fines herbes Purée de poires		Taboulé au maïs <b>Escalope de dinde nature</b> Poêlée de julienne de légumes Yaourt nature Pomme Bio	Céleri rémoulade Filet de hoki au beurre acidulé Blé BIO Chèvre Kiwi
goûter	Yaourt nature Purée de pommes	Petits suisses natures Clémentine		Fromage (Vache qui rit) Purée pomme fraise	Fromage blanc nature Abricots secs réhydratés
Semaine du 16 AU 20 NOVEMBRE 2020					
	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
midi	Macédoine mimosa Grillade de porc au jus Poêlée de chou fleur Yaourt sucré fermier Purée pomme coing	Haricots verts aux petits légumes Emincé de dinde à la crème de ciboulette Pâtes de la Fabric d'Alice Emmental râpé Banane	Brocolis au cerfeuil Omelette maison Poêlée de salsifis <b>Purée de pêches</b> Poire	Betteraves rouges vinaigrette Pot au feu (jumeau) maison Pommes de terre et Légumes du pot (carottes, navets, noireaux) Brie Compote banane rhubarbe maison	Salade de perles au jambon (maïs, fines herbes) Filet de merlu court bouillon Epinards à la crème Saint Paulin Kiwi
goûter	Fromage (Tartare nature) Pomme	Fromage blanc nature Compote pomme banane maison	Yaourt nature Purée pomme pruneaux	Fromage blanc nature Orange	Petits suisses natures Compote banane poire maison
Semaine du 23 AU 27 NOVEMBRE 2020					
	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
midi	Salade de riz andalouse (haricots verts tomate) <b>Filet de poulet grillé nature</b> Poêlée de julienne de légumes Cantal Pomme	Brocolis aux fines herbes <b>Steak haché nature</b> Semoule BIO Petit suisse nature bio Purée de pêches	Salade de pommes de terre au thon (tomate, persil) Sauté de bœuf aux herbes de Provence Haricots verts extra fins sautés Tomme blanche Clémentine	<b>Chou rouge au maïs</b> <b>Jambon blanc + Purée</b> Yaourt nature Compote banane orange maison	Carottes râpées Dos de colin à l'aneth Riz pilaf BIO Chèvre Orange
goûter	Petits suisses natures Purée de poires	Yaourt nature Kiwi	Fromage blanc nature Pruneaux	Fromage (Camembert) Banane	<b>Poire</b> Purée de pêches
Semaine du 30 NOVEMBRE AU 4 DECEMBRE 2020					
	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
midi	Betteraves rouges persillées <b>Egréné de bœuf sauce tomate (SANS EPICES NI LIANT NI BOUILLON)</b> Tortis Petit suisse nature Poire	Céleri rémoulade Jambon blanc Lentilles de Civaux Edam Banane	Macédoine vinaigrette Rôti de dindonneau aux champignons Purée de légumes frais maison (pomme de terre, brocolis et chou fleur) Saint Nectaire Purée de pêches	Brocolis au cerfeuil <b>Steak haché nature</b> Boulgour BIO Fromage blanc nature Kiwi	Taboulé au maïs (tomate, basilic) Médaille de merlu aux petits légumes Poêlée de carottes fraîches Brie Compote pomme poire banane maison
goûter	Fromage (Rondelé ail et fines herbes) Purée pomme fraise	Fromage blanc nature Compote pomme poire maison	Petits suisses natures Orange	Yaourt nature Compote pomme rhubarbe maison	Fromage blanc nature Clémentine

Les viandes bovines sont d'origine française (pour confirmation, se référer à l'affichage donné le jour même du menu)

**MENUS NOVEMBRE 2020**  
**SANS ARACHIDE**

Semaine du 2 AU 6 NOVEMBRE 2020					
	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
midi	Salade de riz au surimi (tomate, aneth) Mitonné de porc sauce brune Poêlée de brocolis Yaourt nature Purée de pêches	Macédoine mayonnaise Quenelle nature sauce aurore Pâtes fraîches Emmental Clémentine	Betteraves crues râpées Grillade de porc au jus Quinoa de Lhommaizé aux petits légumes Tomme des Pyrénées Compote banane poire maison	Salade de riz au poulet fines herbes Rôti de veau aux champignons Poêlée de carottes fraîches Camembert Banane	Chou rouge vinaigrette Filet de limande à l'estragon Purée maison de pommes de terre fraîches Fromage blanc sucré fermier Poire
goûter	Petits suisses natures Poire	Yaourt nature Purée pomme pruneaux	Fromage blanc nature Kiwi	Yaourt nature Compote pomme rhubarbe maison	Fromage (Saint Paulin) Compote pomme orange banane maison
Semaine du 9 AU 13 NOVEMBRE 2020					
	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
midi	Salade de pois chiches à la tomate <b>Steak haché nature</b> Haricots beurre très fins sautés Edam Banane	Carottes râpées persillées <b>Egréné de bœuf sauce tomate (SANS EPICES NI LIANT NI BOUILLON)</b> Riz blanc Cotentin ail et fines herbes Purée de poires		Taboulé au maïs <b>Escalope de dinde nature</b> Poêlée de julienne de légumes Yaourt nature Pomme Bio	Céleri rémoulade Filet de hoki au beurre acidulé Blé BIO Chèvre Kiwi
goûter	Yaourt nature Purée de pommes	Petits suisses natures Clémentine		Fromage (Vache qui rit) Purée pomme fraise	Fromage blanc nature Abricots secs réhydratés
Semaine du 16 AU 20 NOVEMBRE 2020					
	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
midi	Macédoine mimosa Grillade de porc au jus Poêlée de chou fleur Yaourt sucré fermier Purée pomme coing	Haricots verts aux petits légumes Emincé de dinde à la crème de ciboulette Pâtes de la Fabric d'Alice Emmental râpé Banane	Brocolis au cerfeuil Omelette maison Poêlée de salsifis Riz maison au lait entier fermier caramélisé Poire	Betteraves rouges vinaigrette Pot au feu (jumeau) maison Pommes de terre et Légumes du pot (carottes, navets, noireaux) Brie Compote banane rhubarbe maison	Salade de perles au jambon (maïs, fines herbes) Filet de merlu court bouillon Epinards à la crème Saint Paulin Kiwi
goûter	Fromage (Tartare nature) Pomme	Fromage blanc nature Compote pomme banane maison	Yaourt nature Purée pomme pruneaux	Fromage blanc nature Orange	Petits suisses natures Compote banane poire maison
Semaine du 23 AU 27 NOVEMBRE 2020					
	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
midi	Salade de riz andalouse (haricots verts tomate) <b>Filet de poulet grillé nature</b> Poêlée de julienne de légumes Cantal Pomme	Brocolis aux fines herbes Haché d'agneau aux épices Semoule BIO Petit suisse nature bio Purée de pêches	Salade de pommes de terre au thon (tomate, persil) Sauté de bœuf aux herbes de Provence Haricots verts extra fins sautés Tomme blanche Clémentine	Velouté de potiron Pizza maison aux 3 fromages (mozzarella, emmental, bleu) Salade verte Yaourt nature Compote banane orange maison	Carottes râpées Dos de colin à l'aneth Riz pilaf BIO Chèvre Orange
goûter	Petits suisses natures Purée de poires	Yaourt nature Kiwi	Fromage blanc nature Pruneaux	Fromage (Camembert) Banane	Pâtisserie maison (Gâteaux moelleux aux poires maison) Purée de pêches
Semaine du 30 NOVEMBRE AU 4 DECEMBRE 2020					
	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
midi	Betteraves rouges persillées <b>Egréné de bœuf sauce tomate (SANS EPICES NI LIANT NI BOUILLON)</b> Tortis Petit suisse nature Poire	Céleri rémoulade Jambon blanc Lentilles de Civaux Edam Banane	Macédoine vinaigrette Rôti de dindonneau aux champignons Purée de légumes frais maison (pomme de terre, brocolis et chou fleur) Saint Nectaire Purée de pêches	Brocolis au cerfeuil <b>Steak haché</b> Boulgour BIO Fromage blanc nature Kiwi	Taboulé au maïs (tomate, basilic) Médaille de merlu aux petits légumes Poêlée de carottes fraîches Brie Compote pomme poire banane maison
goûter	Fromage (Rondelé ail et fines herbes) Purée pomme fraise	Fromage blanc nature Compote pomme poire maison	Petits suisses natures Orange	Yaourt nature Compote pomme rhubarbe maison	Fromage blanc nature Clémentine

Les viandes bovines sont d'origine française (pour confirmation, se référer à l'affichage donné le jour même du menu)





Menus élaborés par  
notre diététicienne

## MENUS NOVEMBRE 2020 SANS CELERI

<i>Semaine du 2 AU 6 NOVEMBRE 2020</i>					
	<i>Lundi</i>	<i>Mardi</i>	<i>Mercredi</i>	<i>Jeudi</i>	<i>Vendredi</i>
midi	Salade de riz au surimi (tomate, aneth)	Macédoine mayonnaise	Betteraves crues râpées	Salade de riz au poulet fines herbes	Chou rouge vinaigrette
	Mitonné de porc sauce brune	<b>Steak haché nature</b>	Grillade de porc au jus	<b>Rôti de veau nature</b>	Filet de limande à l'estragon
goûter	Poêlée de brocolis	Pâtes fraîches	<b>Quinoa de Lhommaizé aux petits légumes SANS bouillon</b>	Poêlée de carottes fraîches	Purée maison de pommes de terre fraîches
	Yaourt nature	Emmental	Tomme des Pyrénées	Camembert	Fromage blanc sucré fermier
	Purée de pêches	Clémentine	Compote banane poire maison	Banane	Poire
	Petits suisses natures	Yaourt nature	Fromage blanc nature	Yaourt nature	Fromage (Saint Paulin)
	Poire	Purée pomme pruneaux	Kiwi	Compote pomme rhubarbe maison	Compote pomme orange banane maison
<i>Semaine du 9 AU 13 NOVEMBRE 2020</i>					
	<i>Lundi</i>	<i>Mardi</i>	<i>Mercredi</i>	<i>Jeudi</i>	<i>Vendredi</i>
midi	Salade de pois chiches à la tomate	Carottes râpées persillées		Taboulé au maïs	Salade de riz au jambon et maïs
	Sauté de bœuf au paprika	<b>Egréné de bœuf sauce tomate (SANS EPICES NI LIANT NI BOUILLON)</b>		<b>Escalope de dinde nature</b>	Filet de hoki au beurre acidulé
goûter	Haricots beurre très fins sautés	Riz blanc		<b>Pomme vapeur</b>	Blé BIO
	Edam	Cotentin ail et fines herbes		Yaourt nature	Chèvre
	Banane	Purée de poires		Pomme Bio	Kiwi
	Yaourt nature	Petits suisses natures		Fromage (Vache qui rit)	Fromage blanc nature
	Purée de pommes	Clémentine		Purée pomme fraise	Abricots secs réhydratés
<i>Semaine du 16 AU 20 NOVEMBRE 2020</i>					
	<i>Lundi</i>	<i>Mardi</i>	<i>Mercredi</i>	<i>Jeudi</i>	<i>Vendredi</i>
midi	Macédoine mimosa	Haricots verts NATURE sans petits légumes	Brocolis au cerfeuil	Betteraves rouges vinaigrette	Salade de perles au jambon (maïs, fines herbes)
	Grillade de porc au jus	<b>Emincé de dinde nature</b>	Omelette maison	Pot au feu (jumeau) maison	Filet de merlu court bouillon
goûter	Poêlée de chou fleur	Pâtes de la Fabric d'Alice	<b>Poêlée de salsifis SANS bouillon</b>	<b>Pommes de terre et Légumes du pot SANS bouillon</b>	Epinards à la crème
	Yaourt sucré fermier	Emmental râpé	Riz maison au lait entier fermier caramélisé	Brie	Saint Paulin
	Purée pomme coing	Banane	Poire	Compote banane rhubarbe maison	Kiwi
	Fromage (Tartare nature)	Fromage blanc nature	Yaourt nature	Fromage blanc nature	Petits suisses natures
	Pomme	Compote pomme banane maison	Purée pomme pruneaux	Orange	Compote banane poire maison
<i>Semaine du 23 AU 27 NOVEMBRE 2020</i>					
	<i>Lundi</i>	<i>Mardi</i>	<i>Mercredi</i>	<i>Jeudi</i>	<i>Vendredi</i>
midi	Salade de riz andalouse (haricots verts tomate)	Brocolis aux fines herbes	Salade de pommes de terre au thon (tomate, persil)	<b>Chou rouge au maïs</b>	Carottes râpées
	<b>Filet de poulet grillé nature</b>	<b>Steak haché nature</b>	<b>Steak haché nature</b>	<b>Jambon blanc + Purée</b>	Dos de colin à l'aneth
goûter	<b>Pomme vapeur</b>	Semoule BIO	Haricots verts extra fins sautés	Yaourt nature	<b>Riz pilaf BIO SANS bouillon</b>
	Cantal	Petit suisse nature bio	Tomme blanche	Compote banane orange maison	Chèvre
	Pomme	Purée de pêches	Clémentine		Orange
	Petits suisses natures	Yaourt nature	Fromage blanc nature	Fromage (Camembert)	Pâtisserie maison (Gâteaux moelleux aux poires maison)
	Purée de poires	Kiwi	Pruneaux	Banane	Purée de pêches
<i>Semaine du 30 NOVEMBRE AU 4 DECEMBRE 2020</i>					
	<i>Lundi</i>	<i>Mardi</i>	<i>Mercredi</i>	<i>Jeudi</i>	<i>Vendredi</i>
midi	Betteraves rouges persillées	<b>Œuf dur mayonnaise</b>	Macédoine vinaigrette	Brocolis au cerfeuil	Taboulé au maïs (tomate, basilic)
	<b>Egréné de bœuf sauce tomate (SANS EPICES NI LIANT NI BOUILLON)</b>	Jambon blanc	<b>Rôti de dindonneau nature</b>	<b>Steak haché nature</b>	<b>Médaille de merlu NATURE SANS petits légumes</b>
goûter	Tortis	<b>Lentilles de Civaux SANS bouillon</b>	Purée de légumes frais maison (pomme de terre, brocolis et chou fleur)	<b>Boullgour BIO SANS bouillon</b>	Poêlée de carottes fraîches
	Petit suisse nature	Edam	Saint Nectaire	Fromage blanc nature	Brie
	Poire	Banane	Purée de pêches	Kiwi	Compote pomme poire banane maison
	Fromage (Rondelé ail et fines herbes)	Fromage blanc nature	Petits suisses natures	Yaourt nature	Fromage blanc nature
	Purée pomme fraise	Compote pomme poire maison	Orange	Compote pomme rhubarbe maison	Clémentine

*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")

