





## Menus Novembre





### CRECHES GRANDS

*Semaine du 06 au 10 novembre*




	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
midi	Duo chou rouge et blanc vinaigrette  Sauté de bœuf au paprika  Semoule Gouda BIO Purée pomme cerise	Macédoine vinaigrette  Lomo de porc au jus   Flageolets Yaourt nature Kiwi	Salade Delmonico (salade, mimosa, jambon, emmental)  Escalope de dinde au jus  Petits pois au jus Edam Banane	Haricots verts ciboulette  Jambon blanc  Pommes vapeur Petit suisse nature Pomme	Brocolis mimosa  Filet de hoki au curry Purée de pommes de terre et carottes fraîches Vache Picon Compote pomme poire maison 
goûter	Petits suisses naturels (goûter)  Poire 	Saint Nectaire Purée de pommes	Fromage blanc nature (goûter) Purée pomme abricot	Yaourt nature Compote banane rhubarbe maison (goûter)	Fromage blanc nature (goûter)  Kiwi

*Semaine du 13 au 17 novembre*

**SEMAINE AGRICOLA**

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
midi	Betteraves rouge BIO Filet de poulet aux champignons frais de Bernazay Pâtes de la Fabric d'Alice Fromage blanc fermier sucré de Vicq sur Gartempe Pomme BIO 	Chou fleur crème de persil  Jambon blanc Pommes de terre persillées Yaourt nature Purée pomme pruneaux	Céleri BIO râpé rémoulad   Sauté de porc au jus Haricots blancs Petit suisse nature Poire	Haricots verts vinaigrette  Filet de merlu tomate Riz blanc Chèvre Clémentine	Coleslaw (carotte et chou blanc mayonnaise)  Steak haché frais fermier d'Availles Limousine  Lentilles Montcadi croûte noire Gâteau moelleux aux poires maison
goûter	Yaourt nature Purée de poire	Gouda Orange	Fromage blanc nature (goûter) Compote pomme orange maison (goûter)	Yaourt nature Purée pomme coing	Petits suisses naturels (goûter)  Kiwi

*Semaine du 20 au 24 novembre*

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
midi	Chou blanc au gouda râpé Gratin maison de pommes de terre et poireaux frais au jambon (plat complet) Pavé frais 1/2 sel Poire	Endive mimosa persillée Sauté de poulet au jus Boullgour Camembert Banane	Carottes râpées et huile de sésame ciboulette Saucisses de volaille grillées Purée de pois cassés maison Emmental Purée pomme fraise	Chou rouge à la dijonnaise  Pot au feu du chef Légumes du pot (pommes de terre, carotte, navet)  Yaourt nature Orange	Macédoine mayonnaise Jambon blanc Pennes Fromage blanc nature Compote de pommes BIO maison 
goûter	Petits suisses naturels (goûter) Purée de pommes	Fromage blanc nature (goûter) Purée pomme cerise	Yaourt nature Kiwi	Saint Nectaire Compote banane poire maison (goûter)	Yaourt nature Poire

*Semaine du 27 novembre au 1er décembre*

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
midi	Taboulé au poulet, petits pois et maïs  Sauté de veau au jus Poêlée de carottes fraîches Yaourt nature Orange	Betteraves persillées Filet de colin au beurre citronné Pommes vapeur Gouda Pomme 	Salade fromagère (mozzarella, fourme d'Ambert) Steak haché au jus Riz blanc BIO Fromage blanc nature Compote banane kiwi maison	Chou blanc vinaigrette  Gratin de tortis montagnard au potiron (plat complet) Edam Poire	Potage de potimarron Rôti de dindonneau au jus Semoule Camembert Compote pomme banane orange maison
goûter	Rondelé nature Purée pomme banane	Fromage blanc nature (goûter) Purée de poire	Yaourt nature Orange	Purée de pommes Cake maison aux pépites de chocolat	Fromage blanc nature (goûter)  Kiwi

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

Dans tous nos menus, la farine provient d'Aslonnes

Produit en Vienne



Produit en Nouvelle Aquitaine



Menu végétarien



Viande de bœuf Race à viande



Produit bio

BIO