# 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 | Duo de chou rouge et blanc (local) vinaigrette | 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** | Filet de poulet au jus | Gratin de pdt et poireaux frais au jambon * | Filet de colin sauce à la provençale * |
| Poêlée de brocolis (local) | (plat complet) | Blé **BIO** | (plat complet) | Petits pois au jus |
| Petit suisse aromatisé | Petit moulé | Montcadi croûte noire | Yaourt aromatisé de Vicq sur Gartempe (86) | Edam |
| Pomme **BIO** (local) | Purée pomme banane (individuelle) | Kiwi | 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 (VÉGÉTARIEN) | Vendredi |
|---|---|---|---|---|
| Rillettes de poissons * au citron | Salade de pommes de terre, carotte, maïs | Chou blanc râpé vinaigrette | Carottes râpées | Macédoine sauce fromage blanc au curry |
| Chili con carne * | Sauté de porc façon tandoori * | Pilons de poulet yassa * | Blésotto aux petits pois * (blé, petits pois, cream cheese) | 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 | Flan chocolat | Gouda |
| Banane | Cocktail de fruits | Tarte aux pommes | Poire (local) | Compote pomme coing (local) * |

## Semaine du 30 NOVEMBRE AU 4 DECEMBRE 2026

| Lundi | Mardi (VÉGÉTARIEN) | 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