

MENUS NOVEMBRE





Salade de chou blanc emmental

> Sauté de porc **Pâtes**

Fruit de saison

MARDI 04/11

Betteraves vinaigrette

Roti de dinde **Frites**

Yaourt

JEUDI

Velouté de butternut

Pâté aux pommes de terre Salade

Petit suisse

VENDREDI 07/11

Taboulé

Poisson frais de la marée

Riz

Tarte aux pommes

LUNDI 10/11

Rillettes

Sauté de dinde Haricots beurre

Chou à la crème

MARDI 11/11

Férié

Armistice

11 novembre 1918

JEUDI 13/11

Céleri

Poisson frais de la marée Purée verte

> Fromage blanc confitures 28%

VENDREDI 14/11

Carottes râpées

Saucisse charcutière **Flageolets**

> **Fromage** Fruit de saison



LUNDI 17/11

Pâté

Emincé de boeuf **Carottes vichy**

Yaourt

MARDI 18/11

MENU A THEME

Velouté pommes de terre /poireaux

> Jambon grillé Haricots verts

> > Kiwi

JEUDI 20/11

Salade d'endives

Bondin blanc Purée

Fruit de saison

VENDRED

Macédoine de légumes

Curry de légumes aux pois chiche Riz créole

Entremet maison

LUNDI

Velouté de légumes

Feuilleté au fromage Mâche

Compote

MARDI 25/11

Maquereau

Blanc de poulet Gratin de chou-fleur

Fruit de saison

JEUDI 27/11

Pamplemousse

Blanquette de la mer Boulgour et sa fondue de poireaux

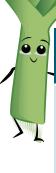
lle flottante

VENDREDI 28/12

Piémontaise

Escalope milanaise Wok de légumes

Mousse au chocolat





MENUS DÉCEMBRE





Nuggets de blé Petits pois/carottes

Tarte aux pommes

M A R D I 0 2 / 1 2

Betteraves vinaigrette

Saumon sauce ciboulette **Pâtes**

Yaourt

JEUDI 04/12

Carottes râpées

Spaghettis bolognaise

Fromage blanc Fruit de saison

VENDREDI 05/12

Rillettes

Emincé de poulet au curry Purée verte

Entremet maison



Capelletis aux 5 fromages Salade verte

Fruit de saison

MARDI 09/12

Pamplemousse

Rôti de boeuf **Frites**

Entremet maison

JEUDI 11/12

Salami

Blanquette de dinde Lentilles

Yaourt bio

VENDREDI 12/12

Salade de perles/maïs

Poisson frais de la marée Julienne de légumes

Compote

LUNDI 15/12

Céleri rave

Saucisses charcutière Choux de Bruxelles/ pommes de terre

Fruit de saison

MARDI 16/12



Salade de coleslaw

Pâtes aux courgettes et pesto

> **Fromage** Yaourt

JEUDI 18/12

REPAS DE NOËL

Terrine de poisson

'Rôti de dinde' Marron/pommes noisette

Pâtisserie fraiche

Velouté de légumes

VENDREDI

19/12

Poisson frais de la marée

Petit suisse Salade de fruits frais

*Le fait maison est privilégié, nos agents cuisinent avec des produits frais, locaux et bio autant que possible.

*Les menus sont susceptibles d'être modifiés en fonction de la disponibilité des produits, des livraisons et de la gestion des stocks.

*Les goûters sont élaborés en fonction des stocks et du nombre d'enfants accueillis.

Origine des produits:

Porc : Ferme des Jenvries- Souillé ou La Ferme de la Forge à Marolles les Braults Bœuf: Ferme des Jenvries- Souillé ou La Ferme de la Forge à Marolles les Braults

Poison frais BIO: La pêche en Poche à Longnes

Légumes : Ferme de la Muzerie (Bio) à Souligné sous Ballon et Le Petit Potager

Épicerie : Épisaveurs

Pain et pâtisseries fraîches: Boulangerie Poirier - Souligné sous Ballon ou cuisson sur place le lundi

Confiture : Conserverie 28% -à Joué l'Abbé Laitages BIO: Gaec Bio Avenir à Spay

Laitages et autres produits: Pomona Passion Froid - Brake France Touraine

Vacances de

