

Menu du 12 au 16 Octobre 2020 "Semaine du Goût"



| Lundi | Mardi | Mercredi | Jeudi | Vendredi |
|--|---|----------|--|---|
| Potage de crème de Chataigne  |  Salade de chou, pomme, emmental | |  Pain de courgettes au chèvre frais | Salade de chou rouge, noix, boursin |
|  Poulet rôti |  Boudin noir (Bernier 79) | |  Courgettes à la bolognaise | Cabillaud aux noix (issu de pêche durable et responsable) |
| Purée de potiron, chataigne   | Pommes cuites | |  | Fondue de poireaux   |
| Crème anglaise | Chèvre | |  Crème dessert au chocolat (GAEC le Terrier 85) | Fromage |
|  Gâteau à la Chataigne |  Compote de pomme | | |  Cookies Noix de Pécan |



Elaboré par nos soins



Viande Origine France



Légumes et fruits frais

* Produits crus nature surgelés

Menu du 2 au 6 Novembre 2020

| Lundi | Mardi | Mercredi | Jeudi | Vendredi |
|--|---|----------|---|---|
| Salade de pâtes, emmental,  lardons  | Haricots verts vinaigrette | | Salade de pommes de terre, thon | Betteraves vinaigrette  |
| Cœur de merlu et sa sauce |  Poulet rôti (Local)  | |  Saucisse de Francfort | Jambon braisé (Bernier 79) |
| Cuisine de chou fleur*    | Purée de pommes de terre | | Poêlée de haricots beurre*   |  Mogettes* |
| Camembert | Crème dessert chocolat | | Le Gatinais (La Barotière 79) | Yaourt fermier à la fraise (GAEC le Terrier 85)  |
| Compote pomme, mangue | | | Fruit | |



Elaboré par nos soins



Viande Origine France



Légumes et fruits frais

* Produits crus nature surgelés

Menu du 9 au 13 Novembre 2020

| Lundi | Mardi | Mercredi | Jeudi | Vendredi "Menu Alternatif" |
|---|---|----------|--|---|
|  Macédoine* vinaigrette | Céleri vinaigrette    | |  Piémontaise |   Potage de légumes |
| Nuggets de poulet | Filet de lieu noir (Issu de pêche durable et responsable) et sa sauce | |   Bœuf | Gratin de penne au brocoli, parmesan |
| Poêlée de haricots verts  | Pommes de terre persillées | | Carottes Vichy     | Salade verte  |
| Yaourt aromatisé  | Brie | | Yaourt à la vanille (La Bazinière 79) | Kiri |
| Compote pomme, mangue | Pommes (Local Talbot Fruit Chanteloup)  | | | Compote pomme poire  |



Elaboré par nos soins



Viande Origine France



Légumes et fruits frais

* Produits crus nature surgelés

Menu du 16 au 20 Novembre 2020

| Lundi | Mardi "Menu alternatif" | Mercredi | Jeudi | Vendredi |
|---|--|----------|---|---|
| Friand au fromage | Pomelos  | |  Pâté de foie, cornichons |  Salade de perles |
|  Paupiette de veau | Beignet de brocoli | |  Hachis Parmentier |  Saumon*, sauce beurre citron |
| Poêlée de haricots beurre*   | Coquillettes | | Salade verte  | Fondue de poireaux  |
| Yaourt nature sucré  | Fromage (local) | | St Paulin | Petits suisse aromatisés |
| | Compote pomme banane | | Ananas au sirop | |



Elaboré par nos soins



Viande Origine France



Légumes et fruits frais

* Produits crus nature surgelés

Menu du 23 au 27 Novembre 2020

| Lundi "Menu alternatif" | Mardi | Mercredi | Jeudi | Vendredi |
|---|--|----------|---|---|
| Betteraves vinaigrette  | Salade de pommes de terre, cervelas  | | Céleri façon rémoulade  | Salade d'endive, emmental, jambon  |
|  Dalh de lentilles | Dos de cabillaud (Issu de pêche durable et responsable) et sa sauce | |  Tartiflette |   Blanquette de veau (SVEP Eleveurs de Parthenay 79) |
| Salade verte  | Brocoli*   | | Salade verte  | Semoule aux épices |
| Mottin Charentais | Crème dessert caramel | | Petits suisse sucrés | Kiri |
| Salade de fruits de saison | | | |  Crumble pomme ananas |



Elaboré par nos soins



Viande Origine France



Légumes et fruits frais

* Produits crus nature surgelés