

de la crèche Menu mois de novembre

Tous les repas sont préparés
par les cuisiniers municipaux
en collaboration avec
la diététicienne de la ville.



Labels Egalim

pour une alimentation saine et durable.

1 repas végétarien par semaine

AGORES

*Charte de qualité Agores :
lutte contre le gaspillage
alimentaire, développement
d'une cuisine durable,
de qualité et bio.*

→ Information : les plats fabriqués par la cuisine centrale
peuvent contenir les allergènes suivants :

gluten, arachides, fruit coque, œuf, poisson, soja, lait,
crustacés, mollusques, céleri, moutarde, sésame, lupin,
dioxyde/sulfites.

→ En cas de doute et pour toute demande d'information,
contacter le service restauration au 02 47 44 56 14.

→ Pour des raisons d'empêchement majeur, les menus
peuvent être modifiés, tout en respectant leur équilibre
nutritionnel.



Menu végétarien



Menu bio



Goûter

St PIERRE
des CORPS

Lundi 28

Sardines / beurre
Emincé de volaille
Purée carottes,
pommes rissolées
Yaourt nature

Mardi 29

Filet de poisson
vapeur
Duo de carottes
Purée de courgettes
Raisin noir

Mercredi 30

Bœuf bourguignon
Gratin dauphinois
Purée de potiron
Fromage blanc
nature

Jeudi 31

Cubes poisson
sauce citron
Riz basmati
Purée de haricots
verts
Clémentines

Vendredi 1

Féié

Lundi 4

Betterave vinaigrette
Escalope de poulet
au jus
Purée de carottes
Choux fleur Béchamel
Banane

Mardi 5

Boulettes de bœuf
Sauce Provençale
Purée de courgettes
Purée de légumes
Compote pommes

Mercredi 6

Tajine d'agneau
Semoule
Purée de potiron
Flan pâtissier
"Maison"

Jeudi 7

Filet de lieu "frais"
Beurre fondu ail persil
Epinard à la crème
Purée haricots verts
Poire

Vendredi 8

Carottes râpées
Omelette au
fromage
Riz-Purée patate
douce
Petits suisse nature

Lundi 11

Féié

Mardi 12

Concombre à
l'aneth
Bœuf en daube
Purée de courgettes
Coquillettes
Yaourt nature

Mercredi 13

Piémontaise
de la mer
Sauté de dinde
à la moutarde
Haricots beurre
Purée de potiron
Pomme de Touraine

Jeudi 14

Choux blanc
vinaigrette
Œufs durs
Poêlée Ratatouille
Purée de patate
douce
Faisselle au miel

Vendredi 15

**REDUCTION
DES DECHETS**

Tzatziki
Quiche aux légumes
Purée / Emmental
Carrot cake

Lundi 18

Escalope de poulet
au jus
Pommes
rissolées-Purée
Orange

Mardi 19

Saucisse de
Toulouse
Lentilles
Purée de courgettes
Compote de fruits

Mercredi 20

Céleri rémoulade
Couscous Tunisien
Purée de potiron
Petits suisse
aux fruits

Jeudi 21

Haricots verts
vinaigrette
Omelette
Spaghetti-Purée
PDT
Banane

Vendredi 22

Potage de légumes
Filet de lieu frais
Sce Curry
Riz Pilaw-Purée
Clémentine

Lundi 25

Escalope de dinde
à la crème
et champignons
Julienne de légumes
Purée de Pomme de
terre
Pomme de Touraine

Mardi 26

Salade verte au
gruyère
Filet de poisson vapeur
Piperade-Purée
Boulgour à la tomate
Crème dessert
chocolat

Mercredi 27

Macédoine
Farfalles tomate-ba-
silic
Emmental râpé
Purée de potiron
Yaourt nature

Jeudi 28

Maquereaux
à la moutarde
Hachis Parmentier
Purée haricots verts
Poire de Touraine

Vendredi 29

Taboulé
Saucisse de volaille
Petits pois/Carottes
Purée de patate
douce
Kiwi

Peut contenir de la gélatine animale*

Toutes nos viandes et préparations animales sont d'origine française*

Crèche