

# 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  
Spaghettis-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  
Boullgour 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**