Menus du 2 au 6 novembre
Écoles maternelle et élémentaire

Aixe sur Vienne
Riche d'essentiel

Lundi 2 novembre	Mardi 3 novembre	Mercredi 4 novembre	Jeudi 5 novembre	Vendredi 6 novembre
Potage de potiron	Salade de quinoa		Céleri rémoulade	Rillettes de sardine
Carbonade Flamande	Risotto de la mer		Poulet Colombo	Carrot cake
Haricots Verts	Kiri		Riz Madras	Salade de Batavia*
Brie	Kiwi		Saint-Nectaire	Babybel
Pêche Confiture			Liégeois chocolat	Raisin

Repas végétarien

Fruits, légumes et produits laitiers subventionnés dans le cadre du programme de l'Union Européenne à destination des écoles

Entièrement cuisiné maison

*Non servie à l'école maternelle suite à un audit réalisé

Menus pouvant être modifiés en fonction de l'approvisionnement

EGALIM :

Depuis le 1er janvier 2022, les repas servis en restauration collective doivent comprendre **au moins 50% en valeur de produits durables ou sous signes d'origine ou de qualité dont 20% de produits issus de l'agriculture biologique.**

Certains labels et démarches sont officiellement reconnus et éligibles Egalim : AOP/AOC, IGP, STG, Label Rouge

Label Rouge — Agriculture Biologique — Appellation d'origine protégée — Haute Valeur Environnementale

Tous les repas sont préparés sur place par l'équipe de la cuisine centrale

Menus du 9 au 11 novembre
Écoles maternelle et élémentaire

Aixe sur Vienne
Riche d'essentiel

Lundi 9 novembre	Mardi 10 novembre	Mercredi 11 novembre	Jeudi 12 novembre	Vendredi 13 novembre
Repas végétarien				
Potage de saison	Salade de pois chiche		Salade de maïs	Salade Coleslaw
Omelette au fromage	Sauté de veau Marengo		Saucisse de Toulouse	Mouclade
Pommes Sautées / Salade*	Petits pois		Gratin de chou-fleur	Frites
Comté	Fromage blanc		Cantal	Vache qui Rit
Poire	Clémentine		Beignet	Litchi

Fruits, légumes et produits laitiers subventionnés dans le cadre du programme de l'Union Européenne à destination des écoles

Entièrement cuisiné maison

*Non servie à l'école maternelle suite à un audit réalisé

Menus pouvant être modifiés en fonction de l'approvisionnement

EGALIM :

Depuis le 1er janvier 2022, les repas servis en restauration collective doivent comprendre **au moins 50% en valeur de produits durables ou sous signes d'origine ou de qualité dont 20% de produits issus de l'agriculture biologique.**

Certains labels et démarches sont officiellement reconnus et éligibles Egalim : AOP/AOC, IGP, STG, Label Rouge

Label Rouge — Agriculture Biologique — Appellation d'origine protégée — Haute Valeur Environnementale

Tous les repas sont préparés sur place par l'équipe de la cuisine centrale

Menus du 16 au 20 novembre
Écoles maternelle et élémentaire

Aixe sur Vienne
Riche d'essentiel

Lundi 16 novembre	Mardi 17 novembre	Mercredi 18 novembre	Jeudi 19 novembre	Vendredi 20 novembre
Radis	Rosette		Crêpes aux fromages	Salade d'endives
Filet Mignon	Lasagnes de poisson		Sot-l'y-laisse Normand	Chili sin carne d'automne
Purée de pommes de terre	Yaourt		Petits pois carottes	Riz Madras
Mimolette	Kiwi		Fromage frais	Tartare
Crumble aux fruits			Pêche au sirop	Brownie chocolat

Repas végétarien

Fruits, légumes et produits laitiers subventionnés dans le cadre du programme de l'Union Européenne à destination des écoles

Entièrement cuisiné maison

Menus pouvant être modifiés en fonction de l'approvisionnement

EGALIM :

Depuis le 1er janvier 2022, les repas servis en restauration collective doivent comprendre **au moins 50% en valeur de produits durables ou sous signes d'origine ou de qualité dont 20% de produits issus de l'agriculture biologique.**

Certains labels et démarches sont officiellement reconnus et éligibles Egalim : AOP/AOC, IGP, STG, Label Rouge

Label Rouge — Agriculture Biologique — Appellation d'origine protégée — Haute Valeur Environnementale

Tous les repas sont préparés sur place par l'équipe de la cuisine centrale

Menus du 23 au 27 novembre
Écoles maternelle et élémentaire

Aixe sur Vienne
Riche d'essentiel

Lundi 23 novembre	Mardi 24 novembre	Mercredi 25 novembre	Jeudi 26 novembre (Repas végétarien)	Vendredi 27 novembre
Céleri rémoulade	Salade haricots verts		Houmous de pois chiche	Carottes râpées à l'orange
Brandade	Rôti de porc		Sot-l'y-laisse de volaille	Œufs poche Bourguignon
Salade de Batavia*	Lentilles / Carottes		Carottes sautées	Riz aux légumes
Edam	Fromage blanc crème de marrons		Vache qui rit	P'tit Filou
Abricot au sirop			Pomme	Clémentine

Fruits, légumes et produits laitiers subventionnés dans le cadre du programme de l'Union Européenne à destination des écoles
Entièrement cuisiné maison
*Non servie à l'école maternelle suite à un audit réalisé
Menus pouvant être modifiés en fonction de l'approvisionnement

EGALIM :

Depuis le 1er janvier 2022, les repas servis en restauration collective doivent comprendre **au moins 50% en valeur de produits durables ou sous signes d'origine ou de qualité dont 20% de produits issus de l'agriculture biologique.**

Certains labels et démarches sont officiellement reconnus et éligibles Egalim : AOP/AOC, IGP, STG, Label Rouge

Label Rouge — Agriculture Biologique — Appellation d'origine protégée — Haute Valeur Environnementale

Tous les repas sont préparés sur place par l'équipe de la cuisine centrale

Menus du 30 novembre au 4 décembre
Écoles maternelle et élémentaire

Aixe sur Vienne
Riche d'essentiel

Lundi 30 novembre	Mardi 1er décembre	Mercredi 2 décembre	Jeudi 3 décembre (Repas végétarien)	Vendredi 4 décembre
Salade de Boulgour	Maquereaux en salade		Brocoli Mimosa	Salade de mâche
Boulettes de bœuf tomates	Haut de cuisse grillée		Nuggets végétarien	Poisson du marché
Frites	Semoule / Tajine de légumes		Méli mélo haricots	Quinoa / Petits Légumes
Kiri	Saint-Nectaire		Babybel	Cantal
Kiwi	Poire		Fruits de saison	Pomme

Fruits, légumes et produits laitiers subventionnés dans le cadre du programme de l'Union Européenne à destination des écoles
Entièrement cuisiné maison

Menus pouvant être modifiés en fonction de l'approvisionnement

EGALIM :

Depuis le 1er janvier 2022, les repas servis en restauration collective doivent comprendre **au moins 50% en valeur de produits durables ou sous signes d'origine ou de qualité dont 20% de produits issus de l'agriculture biologique.**

Certains labels et démarches sont officiellement reconnus et éligibles Egalim : AOP/AOC, IGP, STG, Label Rouge

Label Rouge — Agriculture Biologique — Appellation d'origine protégée — Haute Valeur Environnementale

Tous les repas sont préparés sur place par l'équipe de la cuisine centrale