MENUS DE LA CRECHE DE CHASSENEUIL DU POITOU DU : 02 AU 13 NOVEMBRE 2026

Légumes et fruits crus | Légumes et fruits cuits | Féculents | Produits laitiers | Plats protidiques

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
	02-nov	03-nov	04-nov	05-nov	06-nov
	Coleslaw Salade verte Lasagnes aux légumes (Tomate,lentilles,carottes,poivrons) Petit suisse BIO aux fruits Speculos	Chou-fleur BIO vinaigrette Moelleux de porc confit sauce aigre-douce Riz basmati BIO Tome blanche Fruits BIO au choix Pain BIO	Salade de mâche aux lardons et croutons Steack haché BIO Purée de pommes de terre Rondelé BIO Salade de fruits	Crêpe au fromage Poisson à la bordelaise Epinards BIO béchamel Yaourt Bio à la vanille Pain BIO	Endives mimosa vinaigrette à l'huile de noix Sot l'y laisse de dinde aux épices Boulgour BIO et légumes couscous Mousse chocolat
Purée BB	Pommes de terre, carottes BIO	Pommes de terre, carottes BIO Chou-fleur BIO	Pommes de terre, carottes BIO Artichaud	Pommes de terre, carottes BIO Epinards BIO	Pommes de terre, carottes BIO Courgettes BIO
	09-nov	10-nov	11-nov	12-nov	13-nov
	Céleri rapé aux pommes et emmental Œufs BIO brouillés Lentilles BIO à la tomate Fromage blanc à la vanille	Crudités Brandade de poisson Salade verte Saint morêt BIO Banane BIO		Rillettes de sardines et Maquereaux Emincé de poulet BIO Haricots verts BIO Morbier AOP Kakis et Kiwis Pain BIO	Velouté de potiron BIO à la châtaigne Macaronade (Saucisse,Paleron Bœuf,Tomate) Fondu croc' lait Pomme/Poire BIO
Purée BB	Pommes de terre, carottes BIO Pomme BIO	Pommes de terre, carottes BIO		Pommes de terre, carottes BIO Haricots verts BIO	Pommes de terre, carottes BIO Potiron BIO

Fruits de saison selon arrivage	Agriculture respectueuse de l'environnement et de la biodiversité	Produits issus de l'agriculture biologique	Appellation d'origine protégée	Terroir circuits courts	Agneau labellisé Poitou Charentes
Viandes / œufs Français	Viandes Union européenne				

*Tous nos plats sont fabriqués sur site au restaurant scolaire.

* Nos viandes bovines sont d'origine Française, hormis les paupiettes et les escalopes de veau qui sont de l'union européenne.

*Concernant les produits Bio et le poisson frais, ils seront servis sous réserve d'approvisionnement.

*Nos menus sont réalisés selon les recommandations du GEMRCN (Groupe d'Etude des Marchés de Restauration Collective et de Nutrition)

MENUS DE LA CRECHE DE CHASSENEUIL DU POITOU DU : 16 AU 27 NOVEMBRE 2026

Légumes et fruits crus | Légumes et fruits cuits | Féculents | Produits laitiers | Plats protidiques

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
	16-nov	*17-nov*	*18-nov*	*19-nov*	*20-nov*
					
	Betteraves BIO aux pommes	Velouté Tomate/Vermicelles et Croûtons	Salade d'endives au thon et dés de mimolette	Lentilles vertes BIO vinaigrette	Céléri remoulade
	Merguez grillées	Tortellinis ricotta/épinards	Anneaux d'encornet et colin à l'armoricaine	Longe de porc BIO braisée aux fruits secs	Poule au pot
	Pommes de terre BIO sautées	Purée de carottes BIO	Semoule BIO	Patates douces BIO et fenouil confits	Riz semi-complet BIO pilaf
	Tome de vache BIO	Fromage blanc fermier	Liégeois chocolat ou vanille	Camembert BIO	Bûchette de chèvre
	Fruits au sirop	Gateaux secs Pain BIO		Fruit au choix Pain BIO	Tarte aux pommes
Purée BB	Pommes de terre, carottes BIO Betteraves BIO	Pommes de terre, carottes BIO Pomme BIO	Pommes de terre, carottes BIO	Pommes de terre, carottes BIO Patates douces BIO	Pommes de terre, carottes BIO Epinards BIO

	23-nov	*24-nov*	*25-nov*	*26-nov*	*27-nov*
					
	Mesclun de jeunes pousses mimosa	Crêpe au fromage	Salade de choux aux pommes et comté AOP	Carottes rapées	Crème de butternut BIO au lait de coco
	Noix de joues de porc confites sauce miel et soja	Blanquette de poisson	Crispidor	Roti de veau Forestière	Saucisse de Francfort
	Céréales gourmandes BIO	Poëlée de courges BIO	Ratatouille en coulis Polenta crémeuse	Petits pois/Carottes BIO	Choucroute Pommes de terre BIO
	Emmental BIO	Saint Nectaire AOP	Yaourt BIO	Pointe de brie	Salade verte
	Compote BIO au choix	Fruits au choix Pain BIO		Tourteau fromager Pain BIO	Flan vanille nappé au caramel
Purée BB	Pommes de terre, carottes BIO	Pommes de terre, carottes BIO Potimarron BIO	Pommes de terre, carottes BIO Artichaud	Pommes de terre, carottes BIO Petits pois BIO	Pommes de terre, carottes BIO Butternut BIO

Fruits de saison selon arrivage	**Agriculture respectueuse de l'environnement et de la biodiversité**	**Produits issus de l'agriculture biologique**	**Appellation d'origine protégée**	**Terroir circuits courts**	**Agneau labellisé Poitou Charentes**
Viandes / œufs Français		**Viandes Union européenne**			

*Tous nos plats sont fabriqués sur site au restaurant scolaire.

* Nos viandes bovines sont d'origine Française, hormis les paupiettes et les escalopes de veau qui sont de l'union européenne.

*Concernant les produits Bio et le poisson frais, ils seront servis sous réserve d'approvisionnement.

*Nos menus sont réalisés selon les recommandations du GEMRCN (Groupe d'Etude des Marchés de Restauration Collective et de Nutrition)

MENUS DE LA CRECHE DE CHASSENEUIL DU POITOU DU :

Légumes et fruits crus | Légumes et fruits cuits | Féculents | Produits laitiers | Plats protidiques

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
					
		Pain BIO		*Pain BIO*	
Purée BB	*Pommes de terre, carottes BIO*	*Pommes de terre, carottes BIO*	*Pommes de terre, carottes BIO*	*Pommes de terre, carottes BIO*	*Pommes de terre, carottes BIO*
					
		Pain BIO		*Pain BIO*	
Purée BB	*Pommes de terre, carottes BIO*	*Pommes de terre, carottes BIO*	*Pommes de terre, carottes BIO*	*Pommes de terre, carottes BIO*	*Pommes de terre, carottes BIO*

Fruits de saison selon arrivage

Agriculture respestueuse de l'environnement et de la biodiversité

Produits issus de l'agriculture biologique

Appellation d'origine protégée

Terroir circuits courts

Agneau labellisé Poitou Charentes

Viandes / œufs Français

Viandes Union européenne

*Tous nos plats sont fabriqués sur site au restaurant scolaire.

* Nos viandes bovines sont d'origine Française, hormis les paupiettes et les escalopes de veau qui sont de l'union européenne.

*Concernant les produits Bio et le poisson frais, ils seront servis sous réserve d'approvisionnement.

*Nos menus sont réalisés selon les recommandations du GEMRCN (Groupe d'Etude des Marchés de Restauration Collective et de Nutrition)