AU MENU

VALEURS CULINAIRES
Quand le bon rencontre le bien

Saint-Maurice la Clouère
Mille bulles
CENTRE SOCIAL D'ANIMATION

Semaine du 02 au 06 novembre 2026

	Lundi 02 novembre	Mardi 03 novembre	Mercredi 04 novembre	Jeudi 05 novembre	Vendredi 06 novembre
Entrée	Velouté aux légumes	Concombre à la vinaigrette	Salade verte dés d'emmental	Salade de pâtes au maïs	Menu Halloween Velouté de carottes cumin
Plat	Poisson pané au citron	Hachis parmentier de bœuf	Filet de colin sauce citron	Dahl de lentilles	Saucisse de Francfort
Garniture	Haricots verts persillés		Riz créole	Végétarien	Purée butternut
Fromage	Fromage	Fromage		Fromage	Mimolette
Dessert	Fruit	Gâteau vanille	Yaourt nature sucré	Compote maison	Clémentine

BON APPÉTIT !

Nos menus sont validés par notre diététicien-nutritionniste, susceptibles d'être modifiées selon les approvisionnements, susceptibles de contenir des allergènes. Pour plus d'informations, veuillez-vous rapprocher du chef de cuisine.

Toutes nos viandes (bœuf, veau, porc, agneau, volailles) sont fraiches, élevées et abattues en France, à l'exception des viandes hachées pour des raisons sanitaires (surgelées). La viande de bœuf est issue de races à viande.

VIANDES DE FRANCE

Fait maison

AU MENU

VALEURS CULINAIRES
Quand le bon rencontre le bien

Saint-Maurice la Clouère
Mille bulles
CENTRE SOCIAL D'ANIMATION

Semaine du 09 au 13 novembre 2026

	Lundi 09 novembre	Mardi 10 novembre	Mercredi 11 novembre	Jeudi 12 novembre	Vendredi 13 novembre
Entrée	Rillettes de thon et son toast	Velouté de poireaux		Chèvre chaud toasté	Carottes râpées
Plat	Steak haché sauce brune	Filet de poisson sauce ciboulette		Gratin de gnocchis sauce tomate	Rôti de porc sauce moutarde
Garniture	Haricots beurre persillés	Brocolis braisé	Férié	Végétarien	Pommes de terre rissolées
Fromage	Fromage	Fromage		Petit suisse	Fromage
Dessert	Yaourt aromatisé « Ferme de l'Airvaudais »	Liégeois chocolat		Flan pâtissier au chocolat	Fruit exotique

BON APPÉTIT !

Nos menus sont validés par notre diététicien-nutritionniste, susceptibles d'être modifiées selon les approvisionnements, susceptibles de contenir des allergènes. Pour plus d'informations, veuillez-vous rapprocher du chef de cuisine.

Toutes nos viandes (bœuf, veau, porc, agneau, volailles) sont fraiches, élevées et abattues en France, à l'exception des viandes hachées pour des raisons sanitaires (surgelées). La viande de bœuf est issue de races à viande.

VIANDES DE FRANCE

Fait maison

AU MENU

VALEURS CULINAIRES
Quand le bon rencontre le bien

Semaine du 16 au 20 novembre 2026

	Lundi 16 novembre	Mardi 17 novembre	Mercredi 18 novembre	Jeudi 19 novembre	Vendredi 20 novembre
Entrée	Cervelas cornichon	Coleslaw	Salade verte maïs, croûtons	Potage Dubarry	Céleri rémoulade
Plat	Poisson sauce curry	Galette de blé noir pomme de terre fromage	Lasagnes bolognaise	Blanquette de veau	Poulet rôti
Garniture	Épinards	Salade verte		Pâtes	Frites
Fromage	Fromage	Petit suisse		Fromage	Fromage à la coupe
Dessert	Fromage blanc confiture «Ferme de l'Airvaudais »	Fruit de saison	Fruit	Fruit	Brioche perdue

Végétarien

BON APPÉTIT !

Nos menus sont validés par notre diététicien-nutritionniste, susceptibles d'être modifiées selon les approvisionnements, susceptibles de contenir des allergènes. Pour plus d'informations, veuillez-vous rapprocher du chef de cuisine.

Toutes nos viandes (bœuf, veau, porc, agneau, volailles) sont fraiches, élevées et abattues en France, à l'exception des viandes hachées pour des raisons sanitaires (surgelées). La viande de bœuf est issue de races à viande.

Fait maison

AU MENU

VALEURS CULINAIRES
Quand le bon rencontre le bien

Saint-Maurice la Clouère
Mille bulles — Centre social d'animation

Semaine du 23 au 27 novembre 2026

	Lundi 23 novembre	Mardi 24 novembre	Mercredi 25 novembre	Jeudi 26 novembre	Vendredi 27 novembre
Entrée	Betterave vinaigrette	Mousse de foie cornichon	Velouté de légumes	Feuilleté au fromage	Haricots verts vinaigrette
Plat	Gratin macaronis et brocolis mimolette	Blanquette de dinde	Tartiflette	Calamar à la romaine	Émincé de bœuf au tandoori
Garniture	Végétarien	Carottes Vichy	Salade verte	Purée de patate douce	Riz
Fromage	Petit suisse	Fromage à la coupe		Fromage à la coupe	Fromage à la coupe
Dessert	Île flottante	Fruit	Compote	Pomme rôtie à la cannelle	Yaourt Aromatisé «Ferme de l'Airvaudais »

BON APPÉTIT !

Nos menus sont validés par notre diététicien-nutritionniste, susceptibles d'être modifiées selon les approvisionnements, susceptibles de contenir des allergènes. Pour plus d'informations, veuillez-vous rapprocher du chef de cuisine.

Toutes nos viandes (bœuf, veau, porc, agneau, volailles) sont fraiches, élevées et abattues en France, à l'exception des viandes hachées pour des raisons sanitaires (surgelées). La viande de bœuf est issue de races à viande.

VIANDES DE FRANCE

Fait maison

VALEURS CULINAIRES
Quand le bon rencontre le bien

AU MENU



Saint-Maurice la Clouère
Mille bulles

Semaine du 30 novembre au 04 décembre 2026

	Lundi 30 novembre	Mardi 01 décembre	Mercredi 02 décembre	Jeudi 03 décembre	Vendredi 04 décembre
Entrée	Rosette beurre	Chou rouge vinaigrette	Brocolis vinaigrette	Velouté de butternut	Chou-fleur vinaigrette
Plat	Filet de poisson sauce aneth	Saucisse aux lentilles	Aiguillette de poulet	Omelette	Sauté de bœuf au paprika
Garniture	Julienne de légumes		Petits pois	Épinards	Coquillettes
Fromage	Fromage à la coupe	Fromage à la coupe		Fromage	Fromage
Dessert	Fruit	Crème au chocolat maison	Semoule au lait saveur vanille	Fruit	Yaourt sucre de canne « Ferme de l'Airvaudais »

Végétarien

BON APPÉTIT !

Nos menus sont validés par notre diététicien-nutritionniste, susceptibles d'être modifiées selon les approvisionnements, susceptibles de contenir des allergènes. Pour plus d'informations, veuillez-vous rapprocher du chef de cuisine.

Toutes nos viandes (bœuf, veau, porc, agneau, volailles) sont fraiches, élevées et abattues en France, à l'exception des viandes hachées pour des raisons sanitaires (surgelées). La viande de bœuf est issue de races à viande.

VIANDES DE FRANCE

Fait maison

VALEURS CULINAIRES
Quand le bon rencontre le bien



AU MENU

Semaine du 07 au 11 décembre 2026

	Lundi 07 décembre	Mardi 08 décembre	Mercredi 09 décembre	Jeudi 10 décembre	Vendredi 11 décembre
Entrée	Salade de perle surimi Sauce corail	Betterave vinaigrette	Salade verte & chèvre chaud	Salade de lentilles vertes échalotes	Salade verte croûtons maïs
Plat	Aiguillettes poulet moutardées	Brandade de poisson	Rôti de porc à l'ail	Quiche patate douce et oignons caramélisés	Chili con carne
Garniture	Haricots beurre	Salade verte	Haricots verts	Salade verte	Riz
Fromage	Fromage à la coupe	Fromage à la coupe		Fromage	Fromage à la coupe
Dessert	Fromage blanc coulis de fruits Ferme de l'Airvaudais	Fruit	Tarte aux pommes	Salade de fruits	Gâteau vanille

BON APPÉTIT !

Nos menus sont validés par notre diététicien-nutritionniste, susceptibles d'être modifiées selon les approvisionnements, susceptibles de contenir des allergènes. Pour plus d'informations, veuillez-vous rapprocher du chef de cuisine.

Toutes nos viandes (bœuf, veau, porc, agneau, volailles) sont fraiches, élevées et abattues en France, à l'exception des viandes hachées pour des raisons sanitaires (surgelées). La viande de bœuf est issue de races à viande.

Fait maison

VALEURS CULINAIRES
Quand le bon rencontre le bien



AU MENU

Semaine du 14 au 18 décembre 2026

	Lundi 14 décembre	Mardi 15 décembre	Mercredi 16 décembre	Jeudi 17 décembre	Vendredi 18 décembre
Entrée	Velouté de légumes	Saucisson à l'ail	Salade de lentilles vinaigrette	Surimi mayonnaise	
Plat	Risotto aux petits légumes	Poisson sauce chorizo	Omelette fromage & herbes	Sauté de porc au cidre	
Garniture	Végétarien	Pennes	Salade verte	Petits pois carottes	Repas de Noël
Fromage	Fromage à la coupe	Fromage à la coupe		Fromage à la coupe	
Dessert	Crème dessert praliné	Compote pomme fraise	Gâteau au yaourt	Fruit	

BON APPÉTIT !

Nos menus sont validés par notre diététicien-nutritionniste, susceptibles d'être modifiées selon les approvisionnements, susceptibles de contenir des allergènes. Pour plus d'informations, veuillez-vous rapprocher du chef de cuisine.

Toutes nos viandes (bœuf, veau, porc, agneau, volailles) sont fraiches, élevées et abattues en France, à l'exception des viandes hachées pour des raisons sanitaires (surgelées). La viande de bœuf est issue de races à viande.

Fait maison

VALEURS CULINAIRES
Quand le bon rencontre le bien

AU MENU



Saint-Maurice la Clouère
Mille bulles

Semaine du 21 au 25 décembre 2026

	Lundi 21 décembre	Mardi 22 décembre	Mercredi 23 décembre	Jeudi 24 décembre	Vendredi 25 décembre
Entrée	Pâté de campagne	Concombre vinaigrette	Toast camembert rôti	Carottes râpées	
Plat	Blanquette de poisson	Boulette de bœuf sauce tomate	Filet de poulet Sauce crémeuse	Parmentier de lentilles	
Garniture	Semoule de couscous	Spaghettis	Étoile de Noël	Végétarien	Férié
Fromage	Fromage à la coupe				
Dessert	Salade de fruits frais	Gâteau aux pommes	Bûchette à la vanille	Crème vanille	

BON APPÉTIT !

Nos menus sont validés par notre diététicien-nutritionniste, susceptibles d'être modifiées selon les approvisionnements, susceptibles de contenir des allergènes. Pour plus d'informations, veuillez-vous rapprocher du chef de cuisine.

Toutes nos viandes (bœuf, veau, porc, agneau, volailles) sont fraiches, élevées et abattues en France, à l'exception des viandes hachées pour des raisons sanitaires (surgelées). La viande de bœuf est issue de races à viande.

VIANDES DE FRANCE

Fait maison