

MENUS SEPTEMBRE 2026

ECOLES ET CENTRE DE LOISIRS

Semaine du 07 au 11 Septembre 2026

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Brocolis persillés	Carottes râpées		Salade de tomates	Salade de melon
Sauté de porc (local) au cumin *	Steak haché au jus		Ratatouille	Poisson pané
Pâtes HVE	Haricots beurre très fins sautés		Riz blanc BIO	Poêlée de courgettes fraîches (local)
Emmental	Yaourt aromatisé de Vicq sur Gartempe (86)		Flan vanille	Brie
Raisin (local)	Spéculoos		Cocktail de fruits	Tarte aux pommes

Semaine du 14 au 18 Septembre 2026

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Rillettes	Taboulé		Concombre vinaigrette	Betteraves rouges BIO
Sauté de dinde aux herbes de provence *	Cordon bleu de volaille		Longe de porc BIO (local) au thvm *	Pain de poisson * sauce cocktail
Gnocchis	Haricots verts extra fins sautés		Purée de brocolis	Poêlée de carottes fraîches
Yaourt nature sucré fermier de Vicq sur Gartempe (86)	Edam		Chèvre au lait pastérisé / chèvre fermier de l'ane vert Sossay (86) (local)	Gouda
Prune	Raisin (local)		Compote de pommes BIO individuelle	Gâteau de semoule à la fleur d'oranger *

Semaine du 21 au 25 Septembre 2026

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Haricots verts au maïs	Salade de tomate, concombre et origan		Carottes râpées	Salade de pastèque
Sauté de bœuf (local) tomate basilic *	Chipolata grillée (local)		Tarte aux fromages (emmental, cheddar, chèvre) *	Filet de hoki à l'aneth *
Pâtes de la Fabric d'Alice (86)	Boulgour aux épices		Salade verte	Ratatouille
Flan chocolat	Montcadi croûte noire		Yaourt nature BIO sucré de Saint Gervais les 3 Clochers (86)	Camembert
Pomme BIO (local)	Compote pomme abricot		Petit beurre chocolat	Crêpe sucré

Semaine du 28 Septembre au 02 Octobre 2026

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Chou rouge vinaigrette	Œuf dur mayonnaise		Betteraves BIO vinaigrette	Concombre ciboulette
Haché de bœuf sauce tomate *	Gnocchis au pesto, petits pois et mozzarella *		Sauté de poulet à la crème ail et fines herbes *	Brandade de poisson *
Semoule BIO	(plat complet)		Haricots verts extra fins sautés	(plat complet)
Gouda	Fromage blanc sucré fermier de Vicq sur Gartempe (86)		Emmental	Petit suisse aromatisé
Dés de poires au sirop	Raisins (local)		Cake tout chocolat *	Compote pomme cannelle *

Les volailles sont d'origine française et/ou UE.

Les fruits sont sous réserve de la disponibilité des fournisseurs.

Dans tous nos menus, la farine provient d'Aslonnes.



*: Elaboré par nos cuisiniers dans notre cuisine centrale.

Menu végétarien



Viande de boeuf Race à viande

