

MENUS OCTOBRE ECOLES

Semaine du 5 AU 9 OCTOBRE 2026				
AGRILOCAL				
Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Salade de pommes de terre au thon, maïs et aneth Sauté de bœuf au paprika * Poêlée de brocolis Camembert / Robich'long BIO (local) Compote de pommes individuelle BIO	Duo chou rouge et blanc Filet de poulet grillé * Petits pois au jus Yaourt aromatisé de Vicq sur Gartempe (86) Petit broyé pur beurre (local)		Carottes râpées Pâtes de la Fabric d'Alice (local) à la bolognaise de lentilles (local) végétarienne * (plat complet) Montcadi croûte noire Tourteau fromager de Poitiers (86)	Macédoine mayonnaise Filet de colin sauce aurore * Boulgour BIO Entremet chocolat au lait entier fermier de Vicq sur Gartempe (86) Raisins (local)
Semaine du 12 AU 16 OCTOBRE 2026				
SEMAINE DU GOUT				
Lundi Afrique	Mardi Amérique	Mercredi	Jeudi Asie	Vendredi Océanie
Salade de semoule aux pois chiches et légumes Mafé de poulet * Haricots verts extra fins sautés Emmental Banane	Coleslaw (carotte, chou blanc et mayonnaise) Chili végétarien (haricots rouges, maïs, sauce tomate) * Riz blanc BIO Flan chocolat Dés de poires au sirop		Lentilles vinaigrette aux épices indienne Porc au caramel * Wok de légumes sauce soja * (carottes, petits pois, haricots plats, oignons) Chèvre au lait pasteurisé Compote pomme banane individuelle	Concombre au maïs Fish and chips (plat complet) Pavé frais Moelleux coco-ananas *

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.

Viande de boeuf Race à viande

Menu végétarien

