




MENUS MAI 2026

ECOLES ET CENTRE DE LOISIRS

Semaine du 04 au 08 Mai 2026				
Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Céleri rémoulade Pennes au pesto vert, courgette, petits pois, mozzarella et basilic * (plat complet) Yaourt aromatisé de Vicq sur Gartempe (86) Galette pur beurre de Lençloître	Rillettes Filet de colin à la crème de ciboulette * Purée Camembert Kiwi	Salade de riz (tomate, maïs, olive) Haché de bœuf aux oignons et aux épices Epinards à la crème Edam Banane	Carottes râpées Escalope de dinde sauce aigre douce Haricots verts extra fins sautés Fromage blanc fermier sucré de Vicq sur Gartempe (86) Moelleux maison à la noix de coco *	

Semaine du 11 au 14 Mai 2026				
Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Betteraves BIO Chipolatas grillée (local) Blé BIO Vache Picon Orange	Concombre à la bulgare (fromage blanc, ciboulette) * Sauté de dinde au jus * Pommes vapeur Emmental Compote pomme banane	Radis + beurre Omelette aux champignons (local) * Ratatouille Flan chocolat Madeleine		

Semaine du 18 au 22 Mai 2026 - Semaine Agrilocal -				
Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Taboulé à la marocaine (petit pois, poivron, raisin sec, menthe) Boudin blanc de Sommières-du-Clain (86) grillé Poêlée de carottes fraîches * Montcadi croûte noire Banane	Œuf dur sauce cocktail Chili végétarien (haricots rouges, maïs, sauce tomate) et son riz blanc BIO (plat complet) * Gouda Pomme BIO (local)	Carottes râpées ciboulette Pilon de poulet grillé Haricots beurre très fins sautés Petit suisse aromatisé Dartois de Lençloître (86)	Salade verte mimosa Sauté de bœuf au paprika * Gnocchis persillés Yaourt sucré fermier de Saint Gervais les 3 Clochers (86) Cocktail de fruits au sirop	Haricots verts au maïs Gratin de poisson aux pommes de terre * (plat complet) Chèvre au lait pasteurisé / Chèvre fermier de Sossay (86) Clafoutis aux abricots *

Semaine du 25 au 29 Mai 2026				
Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
	Macédoine mayonnaise Filet de poulet aux herbes de provence * Petits pois Flan vanille Spéculoos	Betteraves BIO Tarte froide courgette fromage ail et fines herbes * Salade verte Brie Eclair au chocolat	Salade de tomates Sauté de porc BIO au miel (local) Pâtes fraîches (local) Entremet chocolat * Banane	Radis + beurre Fish and potatoes (plat complet) Camembert / Robich'long BIO (local) Compote pomme poire individuelle

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.



Viande de boeuf Race à viande



Menu végétarien

