



















# MENUS JUIN 2026

## ECOLES ET CENTRE DE LOISIRS

Semaine du 1er au 5 Juin 2026				
Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi 	Vendredi
Salade de pâtes au poulet, mozzarella, pesto	Cervelas	Concombre ciboulette	Carottes râpées	Salade de tomates et maïs
Sauté de bœuf à l'origan * 	Escalope de dinde grillée *	Flammenkueche (crème, lardons, oignon) *	Riz cantonnais végétarien*	Filet de colin sauce beurre citron *
 Epinards	Poêlée de courgettes fraîches	Salade verte	(plat complet)	Pâtes de la Fabric d'Allice (86)
Camembert	Fromage blanc sucré de Vicq sur Gartempe (86)	Edam	Pavé frais	Petit suisse aromatisé
Banane	Pomme <b>BIO</b> (local)	Dès de poires au sirop	Cocktail de fruits	Gâteau renversé aux abricots*
Semaine du 8 au 12 Juin 2026				
Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi 	Vendredi
Radis + beurre	Macédoine mayonnaise	Salade mimosa	Duo melon et pastèque	Betteraves <b>BIO</b>
Jambon frais (local) braisé *	Pilons de poulet grillés aux épices kebab *	Steak haché au jus	Tarte ratatouille feta *	Poisson pané
Purée de courgettes *	Blé <b>BIO</b>	Haricots beurre très fins sautés	Salade verte	Poêlée de carottes fraîches
Brie	Vache Picon	Yaourt aux fruits de Vicq sur Gartempe (86)	Flan chocolat	Emmental
Abricot	Nectarine	Petit beurre	Compote pomme rhubarbe*	Mini beignet fourré chocolat noisette
Semaine du 15 au 19 Juin 2026				
Lundi	Mardi	Mercredi <i>Repas froid</i>	Jeudi 	Vendredi
Rillettes de poissons *	Salade de pommes de terre diablo (tomate, maïs et dés de mimolette)	 Melon 	Haricots verts vinaigrette	Concombres
Sauté de volaille au basilic *	Haché de bœuf à l'italienne (tomate, ail, origan)	 Rôti de porc (local) froid mayonnaise 	Spaghettis à la bolognaise de lentilles végétarienne *	Brandade de poisson *
Petits pois au jus	Poêlée de courgettes fraîches	 Taboulé 	(plat complet)	(plat complet)
Yaourt sucré fermier <b>BIO</b> de St Gervais les Trois Clochers (86)	Montcadi croûte noire	 Camembert 	Fromage blanc sucré Vicq sur Gartempe (86)	Gouda
Ananas au sirop	Pêche	 Compote individuelle pomme banane 	Fraises (local)	Crumble aux pommes *
Semaine du 22 au 26 Juin 2026				
Lundi	Mardi 	Mercredi <i>Menu Africain</i>	Jeudi	Vendredi
Macédoine vinaigrette	Betteraves <b>BIO</b>	Salade africaine (carottes râpées vinaigrette à l'arachide)	Concombre à la bulgare (fromage blanc, ciboulette)	Salade de pastèque
Filet de poulet thym citron *	Semoule <b>BIO</b>	 Mafé de bœuf *	Longe de porc (local) au jus *	Gratin de poisson et pommes de terre *
Poêlée de carottes fraîches	Ratatouille	Riz blanc <b>BIO</b>	Flageolets	(plat complet)
Flan vanille	Emmental	Bleu	Yaourt aromatisé de Vicq sur Gartempe (86)	Robich'long <b>BIO</b> (local)
Dartois chocolat de Lencloître (86)	Abricot	Melkterte (tarte au lait)*	Dès de poires au sirop	Banane
Semaine du 29 Juin au 3 Juillet 2026				
Lundi	Mardi	Mercredi 	Jeudi <i>Bonnes VACANCES!</i>	Vendredi
Salade de blé au maïs, petits pois et tomate	Radis + beurre	Tomates mozzarella	Saucisson à l'ail nature	Quartier de melon
Sauté de porc <b>BIO</b> (local) au paprika *	Moussaka gratinée	Pizza végétarienne * (base tomate, courgette, mozzarella, origan)	Filet de hoki à l'aneth *	Rôti de dindonneau
Haricots verts extra fins sautés	(plat complet)	Salade verte	Purée de pommes de terre et épinards *	Chips
Gouda	Fromage blanc sucré Vicq sur Gartempe (86)	Petit suisse aromatisé	Edam	Yaourt à boire
Pêche	Galette St Michel <b>BIO</b>	Cocktail de fruits exotiques	Nectarine	Tourteau fromager (local)

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'Alsorines. 



\*: Elaboré par nos cuisiniers dans notre cuisine centrale.

Viande de bœuf Race à viande

Menu végétarien

