



MENUS SEPTEMBRE 2026 ECOLES

Semaine du 31 AOÛT AU 4 SEPTEMBRE 2026				
Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi 	Vendredi
	Betteraves rouges	Cake jambon emmental *	Tomate mozzarella	Concombre
	Sauté de poulet au paprika *	Sauté de bœuf à l'origan *	Pâtes de la Fabric d'Alice (86) aux champignons façon carbonara *	Filet de colin sauce tomate *
	Riz blanc BIO	Poêlée de carottes fraîches	(plat complet)	Pommes vapeur
	Gouda	Petit suisse aromatisé	Emmental râpé	Camembert
	Nectarine	Banane	Ananas au sirop	Gâteau au fromage blanc *

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 bœuf Race à viande



MENUS SEPTEMBRE 2026

ECOLES ET CENTRE DE LOISIRS

Semaine du 07 au 11 Septembre 2026

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

Semaine du 14 au 18 Septembre 2026

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Rillettes	Taboulé	Salade verte aux dès de mimolette	Concombre vinaigrette	Betteraves rouges BIO
Sauté de dinde aux herbes de provence *	Cordon bleu de volaille	Omelette aux champignons *	Longe de porc BIO (local) au thvm *	Pain de poisson * sauce cocktail
Gnocchis	Haricots verts extra fins sautés	Petits pois au jus	Purée de brocolis	Poêlée de carottes fraîches
Yaourt nature sucré fermier de Vicq sur Gartempe (86)	Edam	Petit suisse aromatisé	Chèvre au lait pastérisé / chèvre fermier de l'ane vert Sossay (86) (local)	Gouda
Prune	Raisin (local)	Dés de poires au chocolat	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	Brocolis persillés	Carottes râpées	Salade de pastèque
Sauté de bœuf (local) tomate basilic *	Chipolata grillée (local)	Filet de poulet au curry *	Tarte aux fromages (emmental, cheddar, chèvre) *	Filet de hoki à l'aneth *
Pâtes de la Fabric d'Alice (86)	Boullgour aux épices	Jardinière de légumes (pommes de terre, carottes, petits pois)	Salade verte	Ratatouille
Flan chocolat	Montcadi croûte noire	Edam	Yaourt nature BIO sucré de Saint Gervais les 3 Clochers (86)	Camembert
Pomme BIO (local)	Compote pomme abricot	Raisin (local)	Petit beurre chocolat	Crêpe sucré

Semaine du 28 Septembre au 02 Octobre 2026

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Chou rouge vinaigrette	Œuf dur mayonnaise	Salade de pâtes au poulet et crème de cheddar	Betteraves BIO vinaigrette	Concombre ciboulette
Haché de bœuf sauce tomate *	Gnocchis au pesto, petits pois et mozzarella *	Mitonné de porc (local) au curcuma *	Sauté de poulet à la crème ail et fines herbes *	Brandade de poisson *
Semoule BIO	(plat complet)	Poêlée de carottes fraîches	Haricots verts extra fins sautés	(plat complet)
Gouda	Fromage blanc sucré fermier de Vicq sur Gartempe (86)	Brie	Emmental	Petit suisse aromatisé
Dés de poires au sirop	Raisins (local)	Prune	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.

Viande de bœuf Race à viande

Menu végétarien

