

| Semaine du 2 AU 6 SEPTEMBRE 2024 | | | |
|---|---|--|---------------------------------------|
| Lundi | Mardi | Jeudi | Vendredi |
| Salade de pâtes à l'Italienne (tortis, tomate, œuf, mozzarella) | Taboulé maison | Betteraves BIO | Salade de melon |
| Sauté de bœuf au cumin | Saucisse de volaille grillée | Coquillettes aux pois maraîchers, tomates fraîches et pesto rouge (plat complet) | Blanquette de poisson |
| Haricots verts extra fins sautés BIO | Poêlée de courgettes fraîches | Chèvre/ Chèvre fermier de Chauvigny | Pommes vapeur |
| Vache Picon | Yaourt nature BIO sucré du Pré Jolly | Raisins de Neuville | Emmental |
| Compote pomme fraise | Abricot | | Roulé maison chocolat et noix de coco |

| Semaine du 9 AU 13 SEPTEMBRE 2024 | | | |
|-------------------------------------|--|-----------------------|--|
| Lundi | Mardi | Jeudi | Vendredi |
| Macédoine mayonnaise | Haricots verts persillés | Concombres ciboulette | Salade de pastèque |
| Jumeau de bœuf à la tomate | Chili végétarien (haricots rouges, maïs, sauce tomate) | Sauté de porc au thym | Pain de poisson maison aux petits légumes |
| Poêlée de carottes fraîches | Riz blanc BIO | Ratatouille | Epinards à la crème |
| Flan vanille nappé caramel | Montcadi croûte noire | Gouda | Fromage blanc sucré fermier de Vicq sur Gartempe |
| Dartois chocolat de l'Encoître (86) | Nectarine | Crêpe au sucre | Prune |

| Semaine du 16 AU 20 SEPTEMBRE 2024 | | | |
|---|--|-----------------------------|------------------------------------|
| Lundi | Mardi | Jeudi | Vendredi |
| Saucisson à l'ail nature | Carottes râpées | Salade de melon | Tomate au maïs |
| Sauté de poulet aux herbes de provence | Pâtes de la Fabric d'Alice à la carbonara (plat complet) | Steak haché Charolais frais | Beignets de calamars |
| Poêlée de courgettes fraîches | Emmental râpé | Frites | Petits pois au jus |
| Yaourt aromatisé fermier de Vicq sur Gartempe | Cocktail de fruits | Petit suisse nature + sucre | Camembert / Robich'long BIO |
| Speculoos | | Raisins de Neuville | Flan pâtissier maison |

| Semaine du 23 AU 27 SEPTEMBRE 2024 | | | |
|------------------------------------|--|---|--|
| Lundi | Mardi | Jeudi | Vendredi |
| Betteraves BIO | Salade d'haricots verts mimosa | Concombres | Salade de pommes de terre, maïs, tomate et mimolette |
| Sauté de veau à la basquaise | Filet de poulet grillé | Pizza maison végétarienne (pesto vert, courgettes, tomates, emmental) | Poisson à la crème |
| Riz BIO | Semoule BIO | Salade verte | Poêlée de carottes fraîches |
| Vache Picon | Yaourt nature sucré fermier de Vicq sur Gartempe | Edam | Petit suisse aromatisé |
| Pomme | Benoitine | Eclair au chocolat | Purée de fruits |

| Semaine du 30 SEPTEMBRE AU 4 OCTOBRE 2024 | | | |
|---|--|---|---|
| Lundi | Mardi | Jeudi | Vendredi |
| Carottes râpées au persil | Taboulé maison | Salade verte aux dès de volaille et maïs | Salade Grecque (tomate, concombre, olive noire, origan) |
| Dahl de lentilles de Latillé (86) | Pilons de poulet rôti au paprika | Bœuf mode | Poisson sauce citron |
| Riz blanc BIO | Epinards à la crème | Pommes vapeur | Pâtes fraîches de chez Fiorella |
| Montcadi croûte noire | Fromage blanc sucré fermier de Vicq sur Gartempe | Entremet chocolat au lait entier fermier de Vicq sur Gartempe | Chèvre/ Chèvre fermier de Chauvigny |
| Banane | Raisins de Neuville | Poire | Cake maison moelleux aux pommes |

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.



Produit bio **BIO**



Menu végétarien



Produit Haute Valeur



Viande de boeuf Race à viande

