

MENUS SEPTEMBRE 2025

ECOLES

Semaine du 1 AU 5 SEPTEMBRE 2025				
Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Rillettes de thon maison	Haricots verts vinaigrette		Salade de pommes de terre diabolos (mimolette, tomate, maïs)	Concombre persillé
Sauté de poulet aux herbes de provenance	Boullgour à la cantonnaise (petits pois, brunoise, œuf, oignon)		Steak haché frais	Filet de colin crème de curry
Semoule 	Edam		Poêlée de courgettes fraîches	Riz 
Pavé frais 1/2 sel	Nectarine		Gouda	Petit suisse aromatisé
Compote de pommes			Abricot	Gâteau moelleux maison aux pommes 

Semaine du 8 AU 12 SEPTEMBRE 2025				
Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Macédoine mayonnaise	Carottes râpées		Salade de tomates persillée	Salade de melon de Maulay 
Sauté de bœuf à la tomate fraîche 	Filet de poulet grillé		Rôti de porc froid mayonnaise aux herbes	Beignets de calamars
Pommes vapeur	Haricots beurre très fins sautés		Taboulé	Poêlée de carottes fraîches 
Emmental	Fromage blanc sucré fermier de Vica sur Gartempe 		Flan vanille	Montcadi croûte noire
Prune	Petit beurre chocolat		Compote pomme cannelle maison	Tarte à la noix de coco maison

Semaine du 15 AU 19 SEPTEMBRE 2025				
Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi Repas "INDIEN"	Vendredi
Salade d'haricots verts	Salade verte, surimi et maïs		Raïta de concombre (fromage blanc, oignon, ail, cumin)	Salade de pastèque
Pennons au pesto vert, courgettes, petits pois, mozzarella (plat complet)	Haché de bœuf à l'italienne (tomate, ail et origan)		Mango chicken (Filet de poulet épicé à la mangue)	Filet de hoki au citron
Vache Picon	Semoule 		Riz blanc 	Epinards à la crème
Compote pomme fraise	Yaourt nature  sucré de Saint Gervais les 3 Clochers		Petit suisse nature + sucre	
	Banane 		Cocktail de fruits exotiques	Donut's sucré

Semaine du 22 AU 26 SEPTEMBRE 2025				
Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Betteraves  vinaigrette	Salade de tomate, concombre et origan		Salade de melon de Maulay	Carottes râpées ciboulette 
Jumeau de bœuf braisé au romarin 	Pilons de poulet sauce barbecue		Clafoutis tomate chèvre maison	Blanquette de poisson
Ratatouille	Petits pois au jus		Salade verte 	Pommes vapeur
Yaourt aromatisé fermier de Vica sur Gartempe 	Cotentin nature		Riz au lait entier fermier de Vica sur Gartempe 	Camembert/ Robich'long 
Benoitine de Saint Benoît 	Ananas au sirop			Gâteau maison au fromage blanc

Semaine du 29 SEPTEMBRE AU 3 OCTOBRE 2025				
Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Œuf dur mayonnaise au paprika	Macédoine vinaigrette		Concombre persillé	Tomate mozzarella
Couscous végétarien (plat complet)	Pâtes fraîches de Fontaine le Comte carbonara 		Mitonné de bœuf aux champignons frais de Bernazay 	Poisson pané
Montcadi croûte noire	(plat complet)		Pommes de terre rissolées	Haricots verts  très fins sautés
Pomme 	Emmental		Petit suisse aromatisé	Crème anglaise
	Raisins de Neuville de Poitou 		Dés de pêches au sirop	Brownie maison

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

Produit en Vienne



Produit Haute Valeur Environnementale



Viande de bœuf Race à viande

Menu végétarien

