

<i>Semaine du 1 AU 5 SEPTEMBRE 2025</i>				
<i>Lundi</i>	<i>Mardi</i>	<i>Mercredi</i>	<i>Jeudi</i>	<i>Vendredi</i>
Rillettes de thon maison	Haricots verts vinaigrette	Salade verte aux dés d'emmental	Salade de pommes de terre diablo (mimolette, tomate, maïs)	Concombre persillé
Sauté de poulet aux herbes de provence	Boulgour à la cantonaise	<b>Steak haché au jus</b>	Steak haché frais	Filet de colin crème de curry
Semoule BIO	(petits pois, brunoise, œuf, oignon)	Pâtes de Senillé Saint Sauveur	Poêlée de courgettes fraîches	Riz BIO
Pavé frais 1/2 sel	Edam	Yaourt sucré fermier de Vicq sur Gartempe	Gouda	Petit suisse aromatisé
Compote de pommes	Nectarine	Cocktail de fruits au sirop	Abricot	Gâteau moelleux maison aux pommes
<i>Semaine du 8 AU 12 SEPTEMBRE 2025</i>				
<i>Lundi</i>	<i>Mardi</i>	<i>Mercredi</i>	<i>Jeudi</i>	<i>Vendredi</i>
Macédoine mayonnaise	Carottes râpées	Betteraves vinaigrette	Salade de tomates persillée	Salade de melon de Maulay
Sauté de bœuf à la tomate fraîche	Filet de poulet grillé	Pizza maison végétarienne (pesto vert, courgettes, tomate, emmental)	<b>jambon de volaille</b>	Beignets de calamars
Pommes vapeur	Haricots beurre très fins sautés	Salade verte	Taboulé	Poêlée de carottes fraîches
Emmental	Fromage blanc sucré fermier de Vicq sur Gartempe	Camembert	Flan vanille	Montcadi croûte noire
Prune	Petit beurre chocolat	Abricot	Compote pomme cannelle maison	Tarte à la noix de coco maison
<i>Semaine du 15 AU 19 SEPTEMBRE 2025</i>				
<i>Lundi</i>	<i>Mardi</i>	<i>Mercredi</i>	<i>Jeudi</i>	<i>Vendredi</i>
Salade d'haricots verts	Salade verte, surimi et maïs	<b>Œuf dur mayonnaise</b>	Raita de concombre (fromage blanc, oignon, ail, cumin)	Salade de pastèque
Pennes au pesto vert, courgettes, petits pois, mozzarella	Haché de bœuf à l'italienne (tomate, ail et origan)	Cordon bleu de volaille	Mango chicken (Filet de poulet épicé à la mangue)	Filet de hoki au citron
(plat complet)	Semoule BIO	Poêlée de courgettes fraîches	Riz blanc BIO	Epinards à la crème
Vache Picon	Yaourt nature BIO sucré de Saint Gervais les 3 Clochers	Brie	Petit suisse nature + sucre	0
Compote pomme fraise	Banane	Pomme	Cocktail de fruits exotiques	Donut's sucré
<i>Semaine du 22 AU 26 SEPTEMBRE 2025</i>				
<i>Lundi</i>	<i>Mardi</i>	<i>Mercredi</i>	<i>Jeudi</i>	<i>Vendredi</i>
Betteraves BIO vinaigrette	Salade de tomate, concombre et origan	Salade du potager (brocolis, œufs durs, vinaigrette)	Salade de melon de Maulay	Carottes râpées ciboulette
Jumeau de bœuf braisé au romarin	Pilons de poulet sauce barbecue	<b>Steak haché au jus</b>	Clafoutis tomate chèvre maison	Blanquette de poisson
Ratatouille	Petits pois au jus	Blé BIO aux petits légumes	Salade verte	Pommes vapeur
Yaourt aromatisé fermier de Vicq sur Gartempe	Cotentin nature	Edam	0	Camembert/ Robich'long BIO
Benoitine de Saint Benoît	Ananas au sirop	Prune	Riz au lait entier fermier de Vicq sur Gartempe	Gâteau maison au fromage blanc
<i>Semaine du 29 SEPTEMBRE AU 3 OCTOBRE 2025</i>				
<i>Lundi</i>	<i>Mardi</i>	<i>Mercredi</i>	<i>Jeudi</i>	<i>Vendredi</i>
Œuf dur mayonnaise au paprika	Macédoine vinaigrette	Salade de riz au thon, tomate et persil	Concombre persillé	Tomate mozzarella
Couscous végétarien	<b>Steak haché au jus</b>	Sauté de dinde aux épices kebab	Mitonné de bœuf aux champignons frais de Bernazay	Poisson pané
(plat complet)	Pâtes fraîches de Fontaine le Comte	Poêlée de carottes fraîches	Pommes de terre rissolées	Haricots verts BIO très fins sautés
Montcadi croûte noire	Emmental	Flan chocolat	Petit suisse aromatisé	Crème anglaise
Pomme	Raisins de Neuville de Poitou	Compote pomme banane	Dés de pêches au sirop	Brownie maison