



MENUS FEVRIER 2026

SANS PORC

Semaine du 02 au 06 Février 2026				
Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Carottes râpées d'Ouzilly (86)	Chou fleur crème de curry	Guacamole	Salade verte fromagère (salade verte, dés de mimolette et emmental)	Betteraves rouges BIO
Escalope de dinde aux herbes	Quenelles natures sauce tomate	Chili con carne et son riz BIO	Pilons de poulet rôtis + pommes vapeur	Filet de hoki sauce citron
Poêlée de brocolis	Haricots verts extra fins sautés	(plat complet)		Semoule BIO
Pavé frais 1/2 sel	Edam	Yaourt nature sucré fermier de Vicq sur Gartempe (86)	Petit suisse aromatisé	Camembert / Robich'long BIO de St Gervais les trois Clochers (86)
Crêpe au caramel maison	Pomme BIO des Roches Prémarie (86)	Salade de fruits exotique à la mangue	Compote pomme poire des Roches Prémarie (86) maison	Banane
Semaine du 23 au 27 Février 2026				
Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Céleri BIO de Thurageau (86) rémoulade	Taboulé maison	Duo chou rouge et blanc frais d'Ouzilly (86)	Champignons frais de bernazay persillés	Velouté poireaux pommes de terre maison
Bœuf mode	Cordon bleu de volaille	Gnocchis poêlés au persil	Colombo de poulet	Gratin de poisson maison
Pommes vapeur	Petits pois au jus	Epinards béchamel	Riz blanc BIO	Purée de carottes fraîches d'Ouzilly (86)
Flan vanille	Fromage blanc sucré fermier de Vicq sur Gartempe (86)	Gouda	Camembert	Vache Picon
Compote pomme poire individuelle	Pomme BIO des Roches Prémarie (86)	Dés de poires au sirop	Kiwi	Flan pâtissier maison