




# MENUS MAI 2026

## ECOLES

Semaine du 04 au 08 Mai 2026				
Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
<p> <b>VÉGÉTARIEN</b></p> <p>Céleri rémoulade Pennes au pesto vert, courgette, petits pois, mozzarella et basilic * (plat complet) Yaourt aromatisé de Vicq sur Gartempe (86) Galette pur beurre de Lenclôtre</p>	<p>Rillettes Filet de colin à la crème de ciboulette * Purée Camembert Kiwi</p>		<p>Carottes râpées Escalope de dinde sauce aigre douce Haricots verts extra fins sautés Fromage blanc fermier sucré de Vicq sur Gartempe (86) Moelleux maison à la noix de coco *</p>	<p>ANJOURD'HUI C'EST FÉRIÉ DONC ON FÉRIEN</p> 

Semaine du 11 au 14 Mai 2026				
Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
<p>Salade de pommes de terre à la russe (dès de volaille, macédoine, œuf dur, mayonnaise) Chipolatas grillée (local) Poêlée de salsifis à la tomate Vache Picon Orange</p>	<p>Concombre à la bulgare (fromage blanc, ciboulette) * Sauté de dinde au jus * Pommes vapeur Emmental Compote pomme banane</p>		<p>JOUR FÉRIÉ</p>	

Semaine du 18 au 22 Mai 2026 - Semaine Agrilocal -				
Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
<p> <b>VÉGÉTARIEN</b></p> <p>Taboulé à la marocaine (petit pois, poivron, raisin sec, menthe) Boudin blanc de Sommières-du-Clain (86) grillé Poêlée de carottes fraîches * Montcadi croûte noire Banane</p>	<p>Œuf dur sauce cocktail Chili végétarien (haricots rouges, maïs, sauce tomate) et son riz blanc <b>BIO</b> (plat complet) * Gouda Pomme <b>BIO</b> (local)</p>		<p>Salade verte mimosa Sauté de bœuf au paprika *  Gnocchis persillés Yaourt sucré fermier de Saint Gervais les 3 Clochers (86) Cocktail de fruits au sirop</p>	<p>Haricots verts au maïs Gratin de poisson aux pommes de terre * (plat complet) Chèvre au lait pasteurisé / Chèvre fermier de Sossay (86) Clafoutis aux abricots *</p>

Semaine du 25 au 29 Mai 2026				
Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
<p>JOUR FÉRIÉ</p>	<p>Macédoine mayonnaise Filet de poulet aux herbes de provence * Petits pois Flan vanille Spéculoos</p>		<p>Salade de tomates Sauté de porc <b>BIO</b> au miel (local) Pâtes fraîches (local) Entremet chocolat * Banane</p>	<p>Radis + beurre Fish and potatoes (plat complet) Camembert / Robich'long <b>BIO</b> (local) Compote pomme poire individuelle</p>

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.



Viande de boeuf Race à viande



Menu végétarien

