





MENUS MAI 2026

ECOLES ET CENTRE DE LOISIRS

Semaine du 04 au 08 Mai 2026				
Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
<p>Céleri rémoulade</p> <p>Pennes au pesto vert, courgette, petits pois, mozzarella et basilic * (plat complet)</p> <p>Yaourt aromatisé de Vicq sur Gartempe (86)</p> <p>Galette pur beurre de Lençloître</p>	<p>Rillettes</p> <p>Filet de colin à la crème de ciboulette *</p> <p>Purée</p> <p>Camembert</p> <p>Kiwi</p>	<p>Salade de riz (tomate, maïs, olive)</p> <p>Haché de bœuf aux oignons et aux épices</p> <p>Epinards à la crème</p> <p>Edam</p> <p>Banane</p>	<p>Carottes râpées</p> <p>Escalope de dinde sauce aigre douce</p> <p>Haricots verts extra fins sautés</p> <p>Fromage blanc fermier sucré de Vicq sur Gartempe (86)</p> <p>Moelleux maison à la noix de coco *</p>	

Semaine du 11 au 14 Mai 2026				
Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
<p>Betteraves BIO</p> <p>Chipolatas grillée (local)</p> <p>Blé BIO</p> <p>Vache Picon</p> <p>Orange</p>	<p>Concombre à la bulgare (fromage blanc, ciboulette) *</p> <p>Sauté de dinde au jus *</p> <p>Pommes vapeur</p> <p>Emmental</p> <p>Compote pomme banane</p>	<p>Radis + beurre</p> <p>Omelette aux champignons (local) *</p> <p>Ratatouille</p> <p>Flan chocolat</p> <p>Madeleine</p>		

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

Semaine du 25 au 29 Mai 2026				
Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
	<p>Macédoine mayonnaise</p> <p>Filet de poulet aux herbes de provence *</p> <p>Petits pois</p> <p>Flan vanille</p> <p>Spéculoos</p>	<p>Betteraves BIO</p> <p>Tarte froide courgette fromage ail et fines herbes *</p> <p>Salade verte</p> <p>Brie</p> <p>Eclair au chocolat</p>		<p>Radis + beurre</p> <p>Fish and potatoes (plat complet)</p> <p>Camembert / Robich'long BIO (local)</p> <p>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

