

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

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

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

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