

Semaine du 1er au 5 Juin 2026				
Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Salade de pâtes au poulet, mozzarella, pesto Sauté de bœuf à l'origan * Epinards Camembert Banane	Cervelas Escalope de dinde grillée * Poêlée de courgettes fraîches Fromage blanc sucré de Vicq sur Gartempe (86) Pomme BIO (local)		Carottes râpées Riz cantonnais végétarien* (plat complet) Pavé frais Cocktail de fruits	Salade de tomates et maïs Filet de colin sauce beurre citron * Pâtes de la Fabric d'Alice (86) Petit suisse aromatisé Gâteau renversé aux abricots*

Semaine du 8 au 12 Juin 2026				
Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Radis + beurre Jambon frais (local) braisé * Purée de courgettes * Brie Abricot	Macédoine mayonnaise Pilons de poulet grillés aux épices kebab * Blé BIO Vache Picon Nectarine		Duo melon et pastèque Tarte ratatouille feta * Salade verte Flan chocolat Compote pomme rhubarbe*	Betteraves BIO Poisson pané Poêlée de carottes fraîches Emmental Mini beignet fourré chocolat noisette

Semaine du 15 au 19 Juin 2026				
Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Rillettes de poissons * Sauté de volaille au basilic * Petits pois au jus Yaourt sucré fermier BIO de St Gervais les Trois Clochers (86) Ananas au sirop	Salade de pommes de terre diablo (tomate, maïs et dés de mimolette) Haché de bœuf à l'italienne (tomate, ail, origan) Poêlée de courgettes fraîches Montcadi croûte noire Pêche		Haricots verts vinaigrette Spaghettis à la bolognaise de lentilles végétarienne * (plat complet) Fromage blanc sucré Vicq sur Gartempe (86) Fraises (local)	Concombres Brandade de poisson * (plat complet) Gouda Crumble aux pommes *

Semaine du 22 au 26 Juin 2026				
Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Macédoine vinaigrette Filet de poulet thym citron * Poêlée de carottes fraîches Flan vanille Dartois chocolat de Lençloître (86)	Betteraves BIO Semoule BIO Ratatouille Emmental Abricot		Concombre à la bulgare (fromage blanc, ciboulette) Longe de porc (local) au jus * Flageolets Yaourt aromatisé de Vicq sur Gartempe (86) Dèes de poires au sirop	Salade de pastèque Gratin de poisson et pommes de terre * (plat complet) Robich'long BIO (local) Banane

Semaine du 29 Juin au 3 Juillet 2026				
Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi bonnes VACANCES!	Vendredi
Salade de blé au maïs, petits pois et tomate Sauté de porc BIO (local) au paprika * Haricots verts extra fins sautés Gouda Pêche	Radis + beurre Moussaka gratinée (plat complet) Fromage blanc sucré Vicq sur Gartempe (86) Galette St Michel BIO		Saucisson à l'ail nature Filet de hoki à l'aneth * Purée de pommes de terre et épinards * Edam Nectarine	Quartier de melon Rôti de dindonneau Chips Yaourt à boire Tourteau fromager (local)

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.



*: Elaboré par nos cuisiniers dans notre cuisine centrale.

Menu végétarien



Viande de boeuf Race à viande

