



MENUS OCTOBRE 2026

SANS PORC

Semaine du 5 AU 9 OCTOBRE 2026				
Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Salade de pommes de terre au thon, maïs et aneth	Duo chou rouge et blanc	Haricots verts vinaigrette	Carottes râpées	Macédoine mayonnaise
Sauté de bœuf au paprika *	Filet de poulet grillé *	Steak haché au jus	Pâtes de la Fabric d'Alice (local) à la bolognaise de lentilles (local) végétarienne *	Filet de colin sauce aurore *
Poêlée de brocolis	Petits pois au jus	Purée *	(plat complet)	Boulgour BIO
Camembert / Robich'long BIO (local)	Yaourt aromatisé de Vicq sur Gartempe (86)	Edam	Montcadi croûte noire	Entremet chocolat au lait entier fermier de Vicq sur Gartempe (86)
Compote de pommes individuelle BIO	Petit broyé pur beurre (local)	Pomme BIO (local)	Tourteau fromager de Poitiers (86)	Raisins (local)
Semaine du 12 AU 16 OCTOBRE 2026				
Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Salade de semoule aux pois chiches et légumes	Coleslaw (carotte, chou blanc et mayonnaise)	Œuf dur mayonnaise	Lentilles vinaigrette aux épices indienne	Concombre au maïs
Mafé de poulet *	Chili végétarien (haricots rouges, maïs, sauce tomate) *	Lasagnes bolognaise *	Steak haché au jus	Fish and chips
Haricots verts extra fins sautés	Riz blanc BIO	(plat complet)	Wok de légumes sauce soja * (carottes, petits pois, haricots plats, oignons)	(plat complet)
Emmental	Flan chocolat	Gouda	Chèvre au lait pasteurisé	Pavé frais
Banane	Dés de poires au sirop	Prune	Compote pomme banane individuelle	Moelleux coco-ananas *