

Semaine du 1 AU 5 SEPTEMBRE 2025				
Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Rillettes de thon maison Sauté de poulet aux herbes de provence Semoule BIO Pavé frais 1/2 sel Compote de pommes	 Haricots verts vinaigrette Boulgour à la cantonnaise (petits pois, brunoise, œuf, oignon) Edam Nectarine		Salade de pommes de terre diablo (mimolette, tomate, maïs) Steak haché frais Poêlée de courgettes fraîches Gouda Abricot	Concombre persillé Filet de colin crème de curry Riz BIO Petit suisse aromatisé Gâteau moelleux maison aux pommes
Semaine du 8 AU 12 SEPTEMBRE 2025				
Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Macédoine mayonnaise Sauté de bœuf à la tomate fraîche Pommes vapeur Emmental Prune	Carottes râpées Filet de poulet grillé Haricots beurre très fins sautés Fromage blanc sucré fermier de Vicq sur Gartempe Petit beurre chocolat		Salade de tomates persillée Rôti de porc froid mayonnaise aux herbes Taboulé Flan vanille Compote pomme cannelle maison	Salade de melon de Maulay Beignets de calamars Poêlée de carottes fraîches Montcadi croûte noire Tarte à la noix de coco maison
Semaine du 15 AU 19 SEPTEMBRE 2025				
Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi Repas "INDIEN"	Vendredi
 Salade d'haricots verts Pennes au pesto vert, courgettes, petits pois, mozzarella (plat complet) Vache Picon Compote pomme fraise	Salade verte, surimi et maïs Haché de bœuf à l'italienne (tomate, ail et origan) Semoule BIO Yaourt nature BIO sucré de Saint Gervais les 3 Clochers Banane		 Raïta de concombre (fromage blanc, oignon, ail, cumin) Mango chicken (Filet de poulet épicé à la mangue) Riz blanc BIO Petit suisse nature + sucre Cocktail de fruits exotiques	Salade de pastèque Filet de hoki au citron Epinards à la crème Donut's sucré
Semaine du 22 AU 26 SEPTEMBRE 2025				
Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Betteraves BIO vinaigrette Jumeau de bœuf braisé au romarin Ratatouille Yaourt aromatisé fermier de Vicq sur Gartempe Benoitine de Saint Benoît	Salade de tomate, concombre et origan Pilons de poulet sauce barbecue Petits pois au jus Cotentin nature Ananas au sirop		 Salade de melon de Maulay Clafoutis tomate chèvre maison Salade verte Riz au lait entier fermier de Vicq sur Gartempe	Carottes râpées ciboulette Blanquette de poisson Pommes vapeur Camembert/ Robich'long BIO Gâteau maison au fromage blanc
Semaine du 29 SEPTEMBRE AU 3 OCTOBRE 2025				
Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
 Œuf dur mayonnaise au paprika Couscous végétarien (plat complet) Montcadi croûte noire Pomme	Macédoine vinaigrette Pâtes fraîches de Fontaine le Comte carbonara Emmental Raisins de Neuville de Poitou		Concombre persillé Mitonné de bœuf aux champignons frais de Bernazay Pommes de terre rissolées Petit suisse aromatisé Dés de pêches au sirop	Tomate mozzarella Poisson pané Haricots verts BIO très fins sautés Crème anglaise Brownie maison

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.