

## MENUS FEVRIER 2026

*Pain fourni par la boulangerie « La Carte » de  
Châtillon sur Thouet le lundi et  
Coquerie de Saint-Pardoux Soutiers*

| Semaine du 02 au 06 Février 2026 |                                              |                                                                           |                                                                                |  |
|----------------------------------|----------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------|--|
| Lundi                            | Mardi                                        | Jeudi                                                                     | Vendredi                                                                       |  |
| Carottes râpées d'Ouzilly (86)   | Chou fleur crème de curry                    | Salade verte fromagère<br>(salade verte, dés de<br>mimolette et emmental) | Betteraves rouges <b>BIO</b>                                                   |  |
| Escalope de dinde aux herbes     | Quenelles natures sauce<br>tomate            | Poêlée campagnarde (pommes<br>de terre, lardons,<br>champignons, oignons) | Filet de hoki sauce citron                                                     |  |
| Poêlée de brocolis               | Haricots verts extra fins sautés             | (plat complet)                                                            | Semoule <b>BIO</b>                                                             |  |
| Pavé frais 1/2 sel               | Edam                                         | Petit suisse aromatisé                                                    | Camembert / Robich'long <b>BIO</b><br>de St Gervais les trois Clochers<br>(86) |  |
| Crêpe au caramel maison          | Pomme <b>BIO</b> des Roches<br>Prémarie (86) | Compote pomme poire des<br>Roches Prémarie (86) maison                    | Banane                                                                         |  |

| Semaine du 23 au 27 Février 2026                 |                                                     |                                             |                                              |  |
|--------------------------------------------------|-----------------------------------------------------|---------------------------------------------|----------------------------------------------|--|
| Lundi                                            | Mardi                                               | Jeudi                                       | Vendredi                                     |  |
| Céleri <b>BIO</b> de Thurageau (86)<br>rémoulade | Taboulé maison                                      | Pâté marmite de Sommières-<br>du-Clain (86) | Velouté poireaux pommes de<br>terre maison   |  |
| Bœuf mode                                        | Cordon bleu de volaille                             | Colombo de poulet                           | Gratin de poisson maison                     |  |
| Pommes vapeur                                    | Petits pois au jus                                  | Riz blanc <b>BIO</b>                        | Purée de carottes fraîches<br>d'Ouzilly (86) |  |
| Flan vanille                                     | Fromage blanc sucré fermier<br>de Vicq sur Gartempe | Camembert                                   | Vache Picon                                  |  |
| Compote pomme poire<br>individuelle              | Pomme <b>BIO</b> des Roches<br>Prémarie (86)        | Kiwi                                        | Flan pâtissier 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.



Produit bio

**BIO**

Produit en Vienne



Menu végétarien



Produit Haute Valeur Environnementale



Viande de bœuf Race à viande

