

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



MENUS SEPTEMBRE 2026

Semaine du 31 AOÛT AU 4 SEPTEMBRE 2026				
Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
	Betteraves rouges		Tomate mozzarella	Concombre
	Sauté de poulet au paprika *		Pâtes de la Fabric d'Alice (86) aux champignons façon carbonara *	Filet de colin sauce tomate *
	Riz blanc BIO		(plat complet)	Pommes vapeur
	Gouda		Emmental râpé	Camembert
	Nectarine		Ananas au sirop	Gâteau au fromage blanc *

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'Alsannes.



*: Elaboré par nos cuisiniers dans notre cuisine centrale.

Menu végétarien



Viande de boeuf Race à viande



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



MENUS SEPTEMBRE 2026

Semaine du 07 au 11 Septembre 2026				
Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi 	Vendredi
Brocolis persillés Sauté de porc (local) au cumin * Pâtes HVE Emmental Raisin (local)	Carottes râpées Steak haché au jus Haricots beurre très fins sautés Yaourt aromatisé de Vicq sur Gartempe (86) Spéculoos		Salade de tomates Ratatouille Riz blanc BIO Flan vanille Cocktail de fruits	Salade de melon Poisson pané Poêlée de courgettes fraîches (local) Brie Tarte aux pommes
Semaine du 14 au 18 Septembre 2026				
Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Rillettes Sauté de dinde aux herbes de provence * Gnocchis Yaourt nature sucré fermier de Vicq sur Gartempe (86) Prune	Taboulé Cordon bleu de volaille Haricots verts extra fins sautés Edam Raisin (local)		Concombre vinaigrette Longe de porc BIO (local) au thym * Purée de brocolis Chèvre au lait pastérisé / chèvre fermier de l'ane vert Sossay (86) (local) Compote de pommes BIO individuelle	Betteraves rouges BIO Pain de poisson * sauce cocktail Poêlée de carottes fraîches Gouda Gâteau de semoule à la fleur d'oranger *
Semaine du 21 au 25 Septembre 2026				
Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi 	Vendredi
Haricots verts au maïs Sauté de bœuf (local) tomate basilic * Pâtes de la Fabric d'Alice (86) Flan chocolat Pomme BIO (local)	Salade de tomate, concombre et origan Chipolata grillée (local) Boulgour aux épices Montcadi croûte noire Compote pomme abricot		Carottes râpées Tarte aux fromages (emmental, cheddar, chèvre) * Salade verte Yaourt nature BIO sucré de Saint Gervais les 3 Clochers (86) Petit beurre chocolat	Salade de pastèque Filet de hoki à l'aneth * Ratatouille Camembert Crêpe sucré
Semaine du 28 Septembre au 02 Octobre 2026				
Lundi	Mardi 	Mercredi	Jeudi 	Vendredi
Chou rouge vinaigrette Haché de bœuf sauce tomate * Semoule BIO Gouda Dés de poires au sirop	 Œuf dur mayonnaise Gnocchis au pesto, petits pois et mozzarella * (plat complet) Fromage blanc sucré fermier de Vicq sur Gartempe (86) Raisins (local)		Betteraves BIO vinaigrette Sauté de poulet à la crème ail et fines herbes * Haricots verts extra fins sautés Emmental Cake tout chocolat *	Concombre ciboulette Brandade de poisson * (plat complet) Petit suisse aromatisé Compote pomme cannelle *

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

