



Menus du 1 au 19 septembre 2025
Restaurant scolaire de La villedieu du clain



lundi 01 septembre	mardi 02 septembre	mercredi 03 septembre	jeudi 04 septembre	vendredi 05 septembre
CONCOMBRES VINAIGRETTE	TOMATE VINAIGRETTE	CÉLERI RAVE SAUCE COCKTAIL	MELON	SALADE DE RIZ IGP AU THON
BOLOGNAISE	TORTILLA POMME DE TERRE LOCALES AUX HERBES	VEAU HACHE GRILLE	POULET LOCAL RÔTI AUX HERBES	FILET DE POISSON MSC SAUCE CITRON
TORTIS BIO	COURGETTES BRAISÉES	SEMIOULE BIO	FRITES	TOMATE PROVENÇALE
BRIE	TOMME NOIRE	CAMEMBERT	YAOURT BIO	MI CHEVRE
LIEGEOIS VANILLE	ANIMATION GRANITE	COMPOTE FRAÎCHE	SALADE DE FRUITS	GLACE

lundi 08 septembre	mardi 09 septembre	mercredi 10 septembre	jeudi 11 septembre	vendredi 12 septembre
MOUSSE DE FOIE ET CORNICIONS/ TOAST	RADIS BEURRE	TOMATE VINAIGRETTE	PASTÈQUE	TABOULÉ BIO
SAUTÉ DE VOLAILLE	COLOMBO DE POISSON MSC	CORDON BLEU	PASTA PARTY SAUCE FROMAGE	ROTI DE PORC LOCAL AU JUS
BROCOLIS BIO	RIZ PILAF IGP	POMMES DE TERRE LOCALES BOULANGÈRES	PÂTES BIO	POÊLÉE DE COURGETTES ET D'AUBERGINE
GOUDA	EMMENTAL	CAMEMBERT	FROMAGE BLANC BIO	EDAM
FRUIT DE SAISON	CRÈME VANILLE	FRUIT DE SAISON	BANANE CHOCOLAT	QUATRE-QUARTS DU CHEF

lundi 15 septembre	mardi 16 septembre	mercredi 17 septembre	jeudi 18 septembre	vendredi 19 septembre
COURGETTES RAPÉES AUX RAISINS	HOUMOUS ET SES CROUTONS	CAROTTES RAPÉES LOCALES	FRIAND FROMAGE	CONCOMBRE SAUCE FROMAGE BLANC
PILON DE POULET RÔTI MARINÉ	PAELLA VEGETARIENNE	RÔTI DE DINDEÀ LA POMME	SAUTÉ DE BOEUF LOCAL	CARBONARA DE SAUMON
CHOU FLEUR RÔTI		BOULGOUR	HARICOTS VERTS BIOPERSILLES	PÂTES BIO
MIMOLETTE	TOMME NOIRE	BÛCHE MI-CHÈVRE	YAOURT BIO	BRIE
CRÊPE AU SUCRE	FRUIT DE SAISON	PANNA COTTA COULIS DE FRUITS JAUNES	FRUIT DE SAISON	CRÈME DESSERT CARAMEL

Ancrage territoriale : Fruits et légumes : Boissonnot (Poitiers) - Pommes de terre et carottes : Rathier (Montmorillon) - Laitages: Ferme du Pré Joly AB (St Gervais les Trois Clochers), Ferme de Blas'lait BBC (St Martin la Pallu), Volaille : Gastronomie - (Nueil les Aubiers) - Boeuf et porc : Producteurs réunis (Dissay) / Bondy Viandes (Châtellerault) / La ferme de Bonneuil (Verrue) - Oeuf Bio: EARL OBP (Chauvigny) -- Pain : BOULANGERIE locale

Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements.



Menus du 22 septembre au 10 octobre 2025
Restaurant scolaire de La villedieu du clain



lundi 22 septembre	mardi 23 septembre	mercredi 24 septembre	jeudi 25 septembre	vendredi 26 septembre
SALADE DE COQUILLETTE BIO SAUCE COCKTAIL	MELON	RILLETES DE SARDINES SUR TOAST	MACÉDOINE DE LÉGUMES MAYONNAISE	TOAST AU CHÈVRE
SAUCISSE AU JUS	TAJINE POIS CHICHES, ABRICOTS SECS ET AMANDES TORRÉFIÉES	VIENNOISE DE DINDE	HACHIS PARMENTIER DU CHEF	FILET DE POISSON MSC SAUCE AUX CREVETTES
PETITS POIS BIO AUX OIGNONS	SEMOULE BIO	FLAN DE COURGETTES	SALADE VERTE LOCALE	CÉLÉRI BRAISÉ
CANTAL	TOMME BLANCHE	CAMEMBERT	EMMENTAL	YAOURT BIO
FRUIT DE SAISON	OEUFS AU LAIT	FRUIT DE SAISON	SALADE DE FRUITS	TOURTEAU FROMAGER LOCAL
Gouter :				
Marbre				
Yaourt				
Jus de fruits				
Gouter :			Gouter :	Gouter :
Pain			Pain viennois et chocolat	Boudoirs
Fromage			Petit suisse	Crème dessert chocolat
Fruit			Fruit	compote

lundi 29 septembre	mardi 30 septembre	mercredi 01 octobre	jeudi 02 octobre	vendredi 03 octobre
TOMATES VINAIGRETTE	TABOULÉ BIO	SALADE DE BLÉ ET MAÏS	CÉLÉRI RÉMOULADE	CREPES AU FROMAGE
SAUTÉ DE PORC LOCAL AU CURRY	FRICASSÉE DE POISSON MSC GRATINÉ	SAUCISSE DE VOLAILLE	PASTASOTTO DE COURGETTES ET FROMAGE AL ET FINES HERBES	ESCALOPE DE DINDE SAUCE FORESTIERE
FRITES	HARICOTS VERTS BIO A L'ÉTUVES	CAROTTES LOCALES AUX OIGNONS		BROCOLIS BIO ROTI A L'AIL
FROMAGE BLANC BIO	MIMOLETTE	TOMME BLANCHE	EDAM	MI CHEVRE
POMME CUITE LOCALE CARAMELISÉE	FRUIT DE SAISON	SALADE DE FRUITS	FLAN PÂTISSIER AU CHOCOLAT	FRUIT DE SAISON
Gouter :				
Biscotte confiture				
Yaourt				
Fruit				
Gouter :			Gouter :	Gouter :
Barre bretonne			Céréales	Pain
Fromage blanc			Lait	Fromage
Jus de fruits			Fruit	compote

lundi 06 octobre	mardi 07 octobre	mercredi 08 octobre	jeudi 09 octobre	vendredi 10 octobre
CAROTTES RAPEES LOCALES	SALADE DE PERLES AU SURIMI	CONCOMBRE VINAIGRETTE	TOMATE AU BASILIC VINAIGRETTE	SAUCISSON SEC ET CORNICHONS
PILON DE POULET RÔTIEUX HERBES ET SON JUS	MOUSSAKA	BRUSCHETTA FROMAGE TOMATE	PATES SAUCE FROMAGES	POISSON MEUNIÈRE
POMMES DE TERRE LOCALES SAUTEES		SALADE VERTE	TORTIS BIO	GRATIN D'ÉPINARDS BIO
BRIE	EMMENTAL	SAINT PAULIN	GOUDA	YAOURT BIO
FRUIT DE SAISON	POT DE GLACE	CRÈME DESSERT PRALINÉ	CAKE MARBRÉ DU CHEF	FRUIT DE SAISON
Gouter :				
Lait				
Céréales				
Compote				
Gouter :			Gouter :	Gouter :
Brioche			Biscuit	Pain aux cereales
Petit suisse			Fromage blanc	Fromage
Fruits au sirop			Fruits secs(raisons)	Jus de fruits

Ancrage territoriale : Fruits et légumes : Boissonot (Poitiers) - Pommes de terre et carottes : Rathier (Montmorillon) - Laitages: Ferme du Pré Joly AB (St Gervais les Trois Clochers), Ferme de Blas'lait BBC (St Martin la Pallu), Volaille : Gastronomie - (Nueil les Aubiers) - Bœuf et porc : Producteurs réunis (Dissay) / Bondy Viandes (Châtelleraut) / La ferme de Bonneuil (Verreue) - Oeuf Bio: EARL OBP (Chauvigny) -- Pain : BOULANGERIE locale

Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements.



Menus du 13 au 17 octobre 2025
Restaurant scolaire de La villedieu du clain



recette inversée		recette inversée	
lundi 13 octobre	mardi 14 octobre	mercredi 15 octobre	jeudi 16 octobre
OEUFS MAYONNAISE	ILE FLOTTANTE ET SON CREMEUX A LA CAROTTE RDG	BETTERAVES VINAIGRETTE	VELOUTE DE POTIRON
FILET DE POISSON MSC SAUCE ANETH	CHILI SIN CARNE POIS BIO	PIZZA FROMAGE	SAUTÉ DE BOEUF LOCAL AUX OLIVES
BOULGOUR	RIZ PILAF IGP	SALADE VERTE	DOIGT DE SORCIERE AUX AMANDES(carottes entières)
ST PAULIN	BUCHE MI-CHÈVRE	GOUDA	BRIE
FRUIT DE SAISON	TABOULÉ SUCRÉ POMME POIRE ET AMANDES TORRÉFIÉES RDG	FRUIT DE SAISON	PETIT FANTÔME CRAQUANT (MERINGUE)

- Gouter :**
Pain viennois
Fromage
Compote
- Gouter :**
Madeleine
Fromage blanc
Fruit de saison
- Gouter :**
Pain et miel
Creme pistache
Jus de fruits
- Gouter :**
Quatre quart
Lait
Salade de fruits

Ancrage territoriale : Fruits et légumes : Boissonot (Poitiers) - Pommes de terre et carottes : Rathier (Montmorillon) - Laitages: Ferme du Pré Joly AB (St Gervais les Trois Clochers), Ferme de Blas'lait BBC (St Martin la Pallu), Volaille : Gastronom - (Nueil les Aubiers) - Boeuf et porc : Producteurs réunis (Dissay) / Bondy Viandes (Châtellerault) / La ferme de Bonneuil (Verrue) - Oeuf Bio: EARL OBP (Chauvigny) -- Pain : BOULANGERIE locale

Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements.