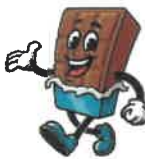
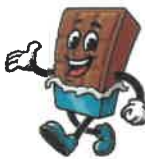


Menus Restaurant Scolaire d'Oradour-sur-Glane

31 Août 2026 – 04 Septembre 2026

Cantine scolaire et Centre de loisirs

Lundi 31	Mardi 01	Mercredi 02	Jeudi 03	Vendredi 04
Carottes râpées Et sa sauce vinaigrette 	Saucisson à l'ail boucherie Branthôme 	Salade composée : riz maïs poivrons tomates olives 	Salade de pommes de terre (M Vendée), thon, mayonnaise 	Menu végétarien Salade de concombres à l'emmental 
Raviolis bœuf sauce italienne 	Croustille de colin meunière 	Moussaka 	Paupiette de veau braisée 	Boulettes Mac and Cheese 
Pommes de terre suédoises (locales M Vendée- Oradour) 	Pommes de terre suédoises (locales M Vendée- Oradour) 	Salade verte 	Epinards hachés au beurre 	Haricots verts persillés 
Salade feuille de chêne 	Fromage frais aux fruits Earl Boissou (St Victurnien) 	Yaourt nature 	Petit moulé ail et fines herbes 	Banane 
Emmental bio 	Liégeois au chocolat 	Pomme du Limousin (Limdor ou vergers de Mégeas : Nieul) 	Compote de pommes bio (Famille Teulet – la Roche l'Abeille) 	

Menus Restaurant Scolaire d'Oradour-sur-Glane

07 septembre 2026 – 11 Septembre 2026

Cantine scolaire et Centre de loisirs

Lundi 07	Mardi 08	Mercredi 09	Jeudi 10	Vendredi 11
Pizza royale 	Betterave à la mimolette 	Céleri rave sauce mayonnaise 	Carottes râpées à l'orientale 	Pamplemousse 
Dos de colin sauce curry 	Couscous végétarien 	Sauté de porc (Boucherie Branthôme) à la moutarde 	Quenelles de volaille sauce forestière 	Bœuf émincé au paprika 
Fondue de poireaux et pommes de terre 	Salade verte 	Risetti au beurre 	Poêlée rustique 	Haricots verts persillés 
Emmental bio 	Flan vanille maison et sa madeleine 	Petit moulé ail et fines herbes 	Mousse au chocolat maison 	Brie 
Compote pommes poires (Famille Teulet-La Roche l'Abeille) 		Fruit de saison 		Fruit frais de saison 

Menus Restaurant Scolaire d'Oradour-sur-Glane

14 septembre 2026 – 18 Septembre 2026

Cantine scolaire et Centre de loisirs

Lundi 14	Mardi 15	Mercredi 16	Jeudi 17	Vendredi 18
Salade fraîcheur  Dos de colin sauce portugaise  Céréales méditerranéennes au beurre  Yaourt aromatisé 	Riz, poivrons, olives et surimi  Rôti de veau en cocotte  Courgettes sautées à l'ail  Fromage Tomme Pyrénées Fruit de saison 	Carottes râpées échalotes  Boulettes de bœuf  Spaghettis à la tomate  Samos Fruit frais 	Menu végétarien Melon  Croq fromage Brunoise de légumes  Flan pâtissier maison 	Betterave vinaigrette balsamique  Poulet curry  Frites  Crème dessert caramel 

Menus Restaurant Scolaire d'Oradour-sur-Glane

21 septembre 2026 – 25 Septembre 2026

Cantine scolaire et Centre de loisirs

Lundi 21	Mardi 22	Mercredi 23	Jeudi 24	Vendredi 25
Menu végétarien	Tomates vinaigrette	Avocat sauce cocktail	Céleri rémoulade	Taboulé maison
Salade de concombres et emmental				
	Rougail saucisses (Saucisses Boucherie Branthome)	Escalope de dinde viennoise	Steak haché	Dos de merlu sauce normande
Omelette aux fines herbes				
Haricots verts au beurre	Riz basmati	Carottes à l'étuvée	Purée de pommes de terre maison (M Vendée – Oradour)	Brocolis persillés
		<i>Les carottes sont cuites</i>		
Tartelette aux abricots maison	Gouda bio		Glace à la vanille	Brie
	Fruit de saison	Tomme blanche		Fruit frais
		Compote de pommes (Teulet La Roche l'Abeille)		
				
		Boudoirs		

Menus Restaurant Scolaire d'Oradour-sur-Glane

28 septembre 2026 – 02 Octobre 2026

Cantine scolaire et Centre de loisirs

Lundi 28	Mardi 29	Mercredi 30	Jeudi 01	Vendredi 02
Chou blanc aux lardons  Emincé de bœuf sauce Kentucky  Spaghettis au beurre  Yaourt nature  Compote de pommes bio (La Famille Teulet – La Roche l'Abeille) 	Menu végétarien Feuilleté au fromage  Quiche aux légumes  Purée de pommes de terre et panais  Fromage blanc sucré (Earl Boissou – St Victurnien) 	Macédoine de légumes vinaigrette  Rôti de porc  Bon Appetit Blé pilaf  Bleu douceur  Fruit de saison 	Batavia croutons lardons feta  Poulet marengo  Haricots verts persillés  Gouda bio Gâteau au chocolat maison 	Endives betteraves pommes emmental  Brandade de poisson  Salade verte  Fruit d'automne 

Menus Restaurant Scolaire d'Oradour-sur-Glane

05 Octobre 2026 – 09 Octobre 2026

Cantine scolaire et Centre de loisirs

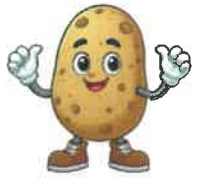
Lundi 05	Mardi 06	Mercredi 07	Jeudi 08	Vendredi 09
Saucisson sec  Sauté de bœuf à l'indienne  Carottes vapeur <i>Les carottes sont cuites</i>  Edam Flan au chocolat et biscuit sec 	Menu végétarien Chou blanc et croutons à l'ail  Frittata  Fondue de poireaux  Raisin 	Œuf dur sauce cocktail  Haut de cuisse de poulet grillé  Purée de potiron  Fromage blanc (Earl Boissou – St Victurnien)  Beignet aux pommes 	Salade composée à la mimolette  Dos de merlu sauce beurre blanc  Coquillettes au beurre  Pasta is ♥ Fruit d'automne Fruits Octobre 	Coleslaw  Petit salé aux lentilles  Tomme noire Banane 

Menus Restaurant Scolaire d'Oradour-sur-Glane

12 Octobre 2026 – 16 Octobre 2026

Cantine scolaire et Centre de loisirs

Semaine du goût

Lundi 12	Mardi 13	Mercredi 14	Jeudi 15	Vendredi 16
Menu terroir Terrine de campagne / cornichons (Boucherie Branthome)  Sauté de bœuf sauce échalote  Pommes de terre persillées (M Vendée -Oradour)  Pommes du Limousin (Vergers de Megeas – Nieul) 	Menu végétarien Menu Pikachu (couleur : jaune)  Potage de Bulbizarre aux butternuts  Risotto aux légumes d'automne et champignons de Salamèche  Edam des Pokémon Œufs au lait maison de Carapuce 	Octobre rose  Salami  Saumon rose à l'aneth  Navets roses caramélisés  Compote pommes framboises 	Menu Stitch (couleur : bleu /violine)  Betterave rouge /Edam : salade de Scrump  Cordon Stitch de Lilo  Tagliatelles colorées au jus de betterave de Lilo et ses amis  Raisin d'Angel 	Menu Shrek (couleur : vert)  Velouté des petits ogres (velouté de courgettes et Vache qui Rit)  Poisson à la florentine (sur lit d'épinards) du Chat Potté  Tartare ail et fines herbes Œufs au lait maison, dessert préféré de Fiona et de l'âne Perry 