

Menus de la semaine du 27 au 02 juin 2026 (semaine 22)

NOM :

PRENOM :

MERCREDI		JEUDI		VENDREDI		SAMEDI		DIMANCHE		LUNDI		MARDI	
NOMBRE	27/05/2026	NOMBRE	28/05/2026	NOMBRE	29/05/2026	NOMBRE	30/05/2026	NOMBRE	31/05/2026	NOMBRE	01/06/2026	NOMBRE	02/06/2026
Potage		Potage		Potage		Potage		Potage		Potage		Potage	
	Potage du jour		Potage du jour		Potage du jour		Potage du jour		Potage du jour		Potage du jour		Potage du jour
Choix Hors d'œuvre		Choix Hors d'œuvre		Choix Hors d'œuvre		Choix Hors d'œuvre		Choix Hors d'œuvre		Choix Hors d'œuvre		Choix Hors d'œuvre	
	Pamplemousse		Macédoine mayonnaise		Melon		Salade de tomates au basilic		Radis + beurre		Carottes râpées au cerfeuil		Haricots verts persillé au maïs
	Friand à la viande		Salade de pommes de terre au thon, maïs et aneth		Haricots blancs au lard et huile de noix aux herbes		Salade de riz au poulet façon thaï (carotte, épices thaï)		Salade de pâtes au dés d'épaule de porc, pesto vert et cerfeuil		Terrine de poissons * Sauce citronnée		Salade de pommes de terre au hareng (carotte, oignon)
	Œuf dur		Œuf dur		Œuf dur		Œuf dur		Œuf dur		Œuf dur		Œuf dur
	Pâte marmite de Sommieres-du-Clain (86)		Saucisson sec		Farci Poitevin du Sommieres-du-Clain (86)		Mousse de foie		Salami		Andouille		Chorizo
Choix Plat		Choix Plat		Choix Plat		Choix Plat		Choix Plat		Choix Plat		Choix Plat	
	Paupiette de dinde grillée		Hoki au court bouillon *		Tarte froide courgette fromage ail et fines herbes *		Cuisse de poulet grillée au thym		Fish and potatoes (plat complet)		Cervelas campagnard		Petit salé aux lentilles (local) (plat complet)
	Moussaka gratinée et sa salade verte (plat complet)		Filet de poulet aux herbes de provence *		Ventrèches de porc grillées Tex Mex *		Sauté de porc BIO au miel (local) *		Rôti de bœuf froid sauce tartare *		Escalope de dinde panée * sauce tomate		Sauté de poulet à la crème ail et fines herbes *
	Steak haché		Steak haché		Steak haché		Steak haché		Steak haché		Steak haché		Steak haché
	Jambon blanc petit beurre		Jambon blanc petit beurre		Jambon blanc petit beurre		Jambon blanc petit beurre		Jambon blanc petit beurre		Jambon blanc petit beurre		Jambon blanc petit beurre
Choix Légume		Choix Légume		Choix Légume		Choix Légume		Choix Légume		Choix Légume		Choix Légume	
	Pommes sautées		Trio de riz		Blé BIO aux épices		Pâtes fraîches (local)		Potatoes		Boullgur aux épices		Flageolets
	Ratatouille		Petits pois au jus de volaille et oignons grelots		Tomates au four *		Poêlée de carottes fraîches *		Poêlée d'artichaut aux champignons (local) *		Poêlée de courgettes et aubergines fraîches *		Gratin de blettes *
	Salade verte		Salade verte		Salade verte		Salade verte		Salade verte		Salade verte		Salade verte
Choix laitage		Choix laitage		Choix laitage		Choix laitage		Choix laitage		Choix laitage		Choix laitage	
	Pavé frais		Bleu		Brie		Robich'long BIO (local)		Saint Paulin		Mimolette		Cantal
	Yaourt nature fermier		Yaourt nature fermier		Yaourt nature fermier		Yaourt nature fermier		Yaourt nature fermier		Yaourt nature fermier		Yaourt nature fermier
	Yaourt aux fruits fermier		Yaourt aux fruits fermier		Yaourt aux fruits fermier		Yaourt aux fruits fermier		Yaourt aux fruits fermier		Yaourt aux fruits fermier		Yaourt aux fruits fermier
Choix Dessert		Choix Dessert		Choix Dessert		Choix Dessert		Choix Dessert		Choix Dessert		Choix Dessert	
	Mousse caramel		Entremet café		Fromage blanc fermier de Vicq sur Gartempe (86) au miel (local)		Crumble Pomme cerise et chocolat blanc *		Semoule au lait fermier de Vicq sur Gartempe (86) aux raisins secs		Liégeois vanille		Eclair au chocolat
	Ananas au sirop		Compote pomme banane		Salade de pastèque		Dés de pêches aux bigarreaux		Poire pochée aux épices		Galette Poitevine		Cocktail de fruits exotiques
	Compote de pommes		Compote de pommes		Compote de pommes		Compote de pommes		Compote de pommes		Compote de pommes		Compote de pommes
	Pomme (local)		Nectarine (sous réserve)		Pêche (sous réserve)		Banane		Pomme (local)		Nectarine (sous réserve)		Banane

Légende:

Plats déconseillés "SANS SEL"

Plats déconseillés "DIABETIQUE"

PLATS COMPLETS (en gras), il ne doit pas être commandé de légumes

* : Plats élaborés par nos cuisiniers dans notre cuisine centrale

PLAT SANS VIANDE NI POISSON (en vert)