

Menus de la semaine du 24 AU 30 JUIN 2026

NOM:

PRENOM:

MERCREDI		JEUDI		VENDREDI		SAMEDI		DIMANCHE		LUNDI		MARDI	
NOMBRE	24/06/2026	NOMBRE	25/06/2026	NOMBRE	26/06/2026	NOMBRE	27/06/2026	NOMBRE	28/06/2026	NOMBRE	29/06/2026	NOMBRE	30/06/2026
	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
	Radis + beurre		Salade de tomates à l'échalote		Carottes râpées vinaigrette à l'arachide		Concombre à la bulgare (fromage blanc, ciboulette)		Salade de pastèque		Terrine de poissons * mayonnaise aux herbes		Melon
	Crêpe au fromage		Salade de pâtes à la Romana (huile d'olive, jambon de pays, et mozzarella)		Salade de pommes de terre au cervelas (oignon, tomate, persil, vinaigrette)		Salade de riz au surimi, maïs, tomate		Pois chiches à la marocaine (oignon, citron, cumin, tomate et menthe)		Salade de tomate à l'échalote		Salade de pommes de terre au hareng (carotte, oignon)
	Œuf dur		Œuf dur		Œuf dur		Œuf dur		Œuf dur		Œuf dur		Œuf dur
	Salami		Terrine de campagne		Andouille		Rillettes		Chorizo		Mortadelle		Farci Poitevin de Sommieres-du-Clain (86)
	Choix Plat		Choix Plat		Choix Plat		Choix Plat		Choix Plat		Choix Plat		Choix Plat
	Filet de poulet thym citron †		Sauté de dinde au curry et lait de coco *		Mafé de bœuf *		Longe de porc (local) au jus d'ail *		Gratin de poisson et pommes de terre * et sa salade verte (plat complet)		Carbonade de porc à la bière		Moussaka de bœuf gratinée et sa salade verte (plat complet)
	Moules marinière au chorizo *		Risotto aux blettes fraîches et champignons (local) * et sa salade verte (plat complet)		Tomates farcies au coulis de tomate		Clafoutis aux petits pois, chèvre et menthe *		Cuisse de pintade grillée à l'estragon		Escalope de dinde viennoise sauce tomate		Filet de poulet grillé aux épices tandoori
	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 rissolées		Semoule BIO		Riz blanc BIO		Flageolets		Purée		Blé BIO		Trio de riz
	Poêlée de carottes fraîches		Ratatouille		Epinards à la crème		Poêlée de courgettes et poivrons *		Poêlée d'artichauts aux oignons		Petits pois carotte		Poêlée de blettes fraîches
	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
	Tartare ail et fines herbes		Emmental		Bleu		Chèvre au lait pasteurisé		Robich'long BIO (local)		Tomme blanche		Saint Paulin
	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
	Entremet chocolat au lait entier fermier de Vicq sur Gartempe (86)		Œuf au lait *		Ile flottante *		Tarte au lait *		Riz au lait entier fermier de Vicq sur Gartempe (86) au caramel beurre salé		Liégeois vanille		Crêpe sauce chocolat
	Mamelade d'abricots		Quetsches au sirop		Salade de cocktail de fruits et mangue		Dés de poires au sirop		Compote pomme fraise		Pomme au four		Duo pêches et poires au sirop
	Compote de pommes		Compote de pommes		Compote de pommes		Compote de pommes		Compote de pommes		Compote de pommes		Compote de pommes
	Nectarine		Abricot		Fraise (local)		Pêche		Banane		Abricot		Pomme (local)

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)