

Menus de la semaine 12 AU 18 AOUT 2026 (semaine 33)

NOM :

PRENOM :

MERCREDI		JEUDI		VENDREDI		SAMEDI		DIMANCHE		LUNDI		MARDI	
NOMBRE	12/08/2026	NOMBRE	13/08/2026	NOMBRE	14/08/2026	NOMBRE	15/08/2026	NOMBRE	16/08/2026	NOMBRE	17/08/2026	NOMBRE	18/08/2026
	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		Salade verte mimosa et lardons grillés		Salade de pastèque		Salade de melon		Carottes râpées à l'huile de sésame		Salade de risetti au jambon, carottes, maïs		Salade de pommes de terre à la boulonnaise (moules, échalote, persil)
	Salade de riz au chorizo, haricots rouges et cerfeuil		Salade de pâtes à la niçoise (thon, poivron, tomate, huile d'olive)		Salade de pommes de terre au maïs, haricot vert et cerfeuil		Taboulé aux fruits secs		Cake * aux tomates cerises, chèvre et thym		Salade de pastèque		Concombres persillés
	Œuf dur		Œuf dur		Œuf dur		Œuf dur		Œuf dur		Œuf dur		Œuf dur
	Saucisson sec		Pâté marmite de Sommières-du-Clain (86)		Houmous *		Mortadelle		Rillettes		Cervelas		Terrine de campagne
	Choix Plat		Choix Plat		Choix Plat		Choix Plat		Choix Plat		Choix Plat		Choix Plat
	Sauté de bœuf aux herbes de provence *		Paëlla du chef * (haut de cuisse, calamars, chorizo, moule, crevette) (plat complet)		Escalope de poulet thym citron *		Rôti de porc (local) froid et mayonnaise aux herbes		Beignet de cabillaud sauce Béarnaise *		Quiche lorraine et sa salade verte (plat complet) *		Pilons de poulet rôtis
	Merguez grillées		Quenelle nature gratinée *		Aile de raie aux câpres, vanille et curcuma *		Risotto d'été aux courgettes et pois maraichers (plat complet)		Sauté de dinde au curry et lait de coco *		Escalope de dinde viennoise sauce tomate		Saucisse de Toulouse grillée
	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
	Céréales gourmandes BIO		Pommes vapeur persillées		Gnocchis ail et persil		Lentilles (local)		Farfalles HVE		Blé aux petits légumes		Riz aux herbes
	Gratin de blettes *		Poêlée d'haricots verts aux champignons		Carottes vichy *		Poêlée d'aubergines fraîches aux poivrons		Poêlée de courgettes fraîches *		Poêlée de salsifis à la tomate		Tomates provençales
	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		Bleu		Gouda		Camembert		Emmental		Brie		Mimolette
	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 vanille au lait entier fermier de Vicq sur Gartempe (86)		Fromage blanc fermier de Vicq sur Gartempe (86) à la confiture de fraise		Perles du Japon au lait de coco et mangue		Bavarois aux pêches *		Riz au lait entier fermier de Vicq sur Gartempe (86) aux raisins secs *		Crème dessert caramel		Eclair au chocolat
	Marmelade d'abricots		Cocktail de fruits exotiques		Mandarines aux raisins secs		Compote pomme abricot		Pomme au four		Galette Poitevine		Salade de quetsches
	Compote de pommes		Compote de pommes		Compote de pommes		Compote de pommes		Compote de pommes		Compote de pommes		Compote de pommes
	Banane		Abricot		Pêche		Pomme (local)		Nectarine		Abricot		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)