

Menus de la semaine 16 AU 22 SEPTEMBRE 2026(S.38)

NOM:

PRENOM:

MERCREDI		JEUDI		VENDREDI		SAMEDI		DIMANCHE		LUNDI		MARDI	
NOMBRE	16/09/2026	NOMBRE	17/09/2026	NOMBRE	18/09/2026	NOMBRE	19/09/2026	NOMBRE	20/09/2026	NOMBRE	21/09/2026	NOMBRE	22/09/2026
	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
	Carottes râpées persillées		Salade de tomates mozzarella		Salade verte aux dés de mimolette et cerfeuil		Concombre vinaigrette aux herbes		Salade de pastèque menthe		Quiche lorraine *		Terrine de légumes mayonnaise ciboulette
	Salade de riz à la napolitaine (poulet, tomate, olive)		Taboulé		Salade de pommes de terre, dés d'épaule de porc et macédoine		Salade de pâtes à la niçoise (thon, poivron, tomate, huile d'olive)		Blé aux crudités (poivron rouge, jaune, vert tomate et maïs)		Brocolis vinaigrette à l'ail		Chou chinois à l'huile de sésame
	Œuf dur		Œuf dur		Œuf dur		Œuf dur		Œuf dur		Œuf dur		Œuf dur
	Rillettes		Saucisson à l'ail nature		Farci Poitevin de Sommieres-du-Clain (86)		Houmous *		Rillettes de maquereaux * à l'aneth et citron		Andouille		Mousse de foie
	Choix Plat		Choix Plat		Choix Plat		Choix Plat		Choix Plat		Choix Plat		Choix Plat
	Sauté de dinde aux herbes de provenance *		Moules au bleu *		Curry de bœuf (local) à l'indienne *		Longe de porc BIO (local) au thym *		Pain de poisson * sauce cocktail		Tomates farcies et son coulis de tomate		Fricassé de coq aux petits oignons *
	Pâtes fraîches de Fiorella (86) sautées aux courgettes fraîches et tomates cerise * et sa salade verte (plat complet)		Mitonné de porc (local) au paprika *		Omelette aux champignons *		Couscous aux merguez grillées et à la menthe (plat complet)		Cuisse de poulet rôtie aux épices *		Blanquette de poisson *		Escalope viennoise
	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
	Gnocchis persillés		Pommes rissolées		Riz blanc BIO		Purée de brocolis		Polenta BIO (local)		Trio de riz		Gratin dauphinois *
	Poêlée d'aubergines fraîches (local)		Haricots verts extra fins sautés		Petits pois au jus		Poêlée provençale (aubergine, courgette, tomate) *		Poêlée de carottes fraîches		Haricots beurre très fins sautés		Poêlée de salsifis persillée
	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
	Saint Paulin		Edam		Camembert		Chevre fermier de l'âne vert Sossay (86) (local)		Gouda		Bleu		Emmental
	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
	Crème pâtissière * aux bigarreaux		Mousse caramel aux vermicelles au chocolat		Entremet pralinée au lait entier fermier de Vicq sur Gartempe (86)		Eclair au café		Panna cotta * au coulis de fruits jaunes		Liégeois chocolat		Gâteau de semoule à la fleur d'oranger *
	Ananas au sirop		Marmelade d'abricot *		Dés de poires au chocolat		Salade de melon		Pomme au four		Dés de pêches au sirop		Salade de mirabelles
	Compote de pommes		Compote de pommes		Compote de pommes		Compote de pommes		Compote de pommes		Compote de pommes		Compote de pommes
	Prune		Raisin (local)		Banane		Pomme (local)		Abricot		Nectarine		Prune

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)