



Menus de la semaine du

01/06/26

AU

07/06/26

Commande à retourner pour le :
Téléphone : 05 49 62 92 72

22/05/2026

Nom et Prénom :

LUNDI		MARDI		MERCREDI		JEUDI		VENDREDI		SAMEDI		DIMANCHE	
01/06/2026		02/06/2026		03/06/2026		04/06/2026		05/06/2026		06/06/2026		07/06/2026	
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	
Haricots verts persillé au maïs		Pamplemousse		Champignons frais (local) au cumin et persil		Concombre ciboulette		Salade de melon, jambon cru et mozzarella		Salade de tomates et maïs		Macédoine mayonnaise	
Salade de pommes de terre au hareng (carotte, oignon)		Salade de pâtes au poulet, mozzarella et pesto		Salade de pomme de terre à la Russe (dés de volaille, macédoine, œuf dur mayonnaise)		Salade de riz au chorizo, haricots rouges et cerfeuil		Salade de perles, tomate concombre vinaigrette citron et basilic		Cake * au chèvre et pesto vert		Salade de risetti aux carottes, maïs et aneth	
Œuf dur		Œuf dur		Œuf dur		Œuf dur		Œuf dur		Œuf dur		Œuf dur	
Chorizo		Mortadelle		Cervelas		Terrine de campagne		Rillettes de sardines * au piment d'espelette et salicorne		Pâté de tête		Mousse de foie	
Choix Plat		Choix Plat		Choix Plat		Choix Plat		Choix Plat		Choix Plat		Choix Plat	
Petit salé aux lentilles (local) (plat complet)		Sauté de bœuf à l'origan *		Tajine végétarienne (légumes couscous, concassé de tomates, pois chiches, raisins secs, abricots secs et amandes) * (plat complet)		Paupiette de veau sauce à l'échalote et au cognac		Paëlla du chef * (haut de cuisine, calamars, chorizo, moule, crevette) (plat complet)		Filet de colin sauce beurre citron *		Saucisses de volaille grillées	
Sauté de poulet à la crème ail et fines herbes *		Omelette aux aubergines sautées *		Escalope de dinde grillée *		Flammenkueche (crème, lardons, oignon) *		Filet de poisson frais sauce vierge de légumes d'été (tomate, poivron, oignon rouge, citron, huile d'olive, basilic, ciboulette)		Joue de porc à la coriandre		Quiche lorraine et sa salade verte (plat complet)	
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	
Flageolets		Gnocchis persillés		Semoule BIO		Polenta BIO (local) *		Pommes de terre grenaille fraîches rôties		Pâtes de la Fabric d'Alice (86)		Pommes de terre boulangère	
Gratin de blettes *		Epinards		Poêlée de courgettes fraîches		Tomates provençale		Tian de légumes provençale (courgette, aubergine, tomate, oignon)		Haricots plats sautés à l'ail		Poêlée d'artichauts à la tomate	
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	
Cantal		Camembert		Gouda		Edam		Pavé frais		Tomme blanche		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	
Eclair au chocolat		Crème renversée aux pépites de chocolat		Fromage blanc de Vicq sur Gartempe (86) à la confiture de fraise		Mousse pralinée		Tropézienne		Tapioca au lait de coco et coulis de mangue		Crème dessert caramel	
Cocktail de fruits exotiques		Abricots aux bigarreaux		Mandarines au sirop		Dés de poires au sirop		Salade de pastèque et pêche		Compote pomme banane		Pêche melba	
Compote de pommes		Compote de pommes		Compote de pommes		Compote de pommes		Compote de pommes		Compote de pommes		Compote de pommes	
Banane		Banane		Pomme BIO (local)		Nectarine		Abricot		Fraise (local)		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)



Menus de la semaine du

08/06/26

AU

14/06/26

Commande à retourner pour le :
Téléphone : 05 49 62 92 72

29/05/2026

Nom et Prénom : 0

LUNDI		MARDI		MERCREDI		JEUDI		VENDREDI		SAMEDI		DIMANCHE	
08/06/2026		09/06/2026		10/06/2026		11/06/2026		12/06/2026		13/06/2026		14/06/2026	
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	
Betteraves rouges persillées		Radis + beurre		Concombre à la grecque (tomate, dés de brebis, oigan)		Salade verte mimosa, lardons grillés et ciboulette		Duo melon et pastèque		Salade de tomates, huile d'olive, mozzarella et basilic		Pommes de terre au surimi, carotte, aneth	
Crêpe aux champignons		Salade de pâtes au thon (tomate, olive, cerfeuil)		Salade de pommes de terre à la boulonnaise (moules, échalote, persil)		Salade de riz au poulet, carottes et curry		Lentilles au jambon, oignon, persil et huile de sésame		Taboulé à la menthe		Poireaux vinaigrette aux herbes	
Œuf dur		Œuf dur		Œuf dur		Œuf dur		Œuf dur		Œuf dur		Œuf dur	
Saucisson sec		Chorizo		Rillettes		Pâté marmite de Sommières-du-Clain (86)		Salami		Houmous *		Terrine de campagne	
Choix Plat		Choix Plat		Choix Plat		Choix Plat		Choix Plat		Choix Plat		Choix Plat	
Longe de porc à la diable		Jambon frais (local) braisé *		Encornets sautés à la persillade *		Pâtes fraîches (local) au jambon cru et crème fromagère * (plat complet)		Sauté de veau aux champignons (local) et petits oignons *		Pain de poisson * sauce aioli *		Andouillette grillée aux oignons	
Mitonné de dinde au basilic		Dahl de pois chiches aux tomates cerises, épinards * et riz blanc BIO (plat complet)		Sauté de poulet au cumin		Steak haché de canard (local) au poivre *		Tarte ratatouille feta *		Sauté de porc (local) aux poivrons, oignons et sauce soja *		Sauté de dinde à l'origan	
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	
Haricots blancs (local)		Purée de courgettes *		Blé BIO		Pâtes fraîches Fiorella (86)		Céréales gourmandes BIO		Riz blanc BIO		Quinoa aux petits légumes	
Haricots verts extra fins sautés		Tomates au four		Poêlée d'aubergines et poivrons		Haricots beurre très fins sautés		Poêlée de salsifis persillée		Poêlée de carottes fraîches		Ratatouille	
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	
Mimolette		Brie		Saint Paulin		Chèvre fermier de Sossay (86)		Bleu		Emmental		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	
Gâteau renversé aux abricots*		Entremet vanille au lait entier fermier de Vicq sur Gartempe (86)		Mousse chocolat *		Ile flottante *		Flan pâtissier * à la fleur d'Oranger		Panna cotta au chocolat		Liégeois café	
Ananas aux raisins secs		Cocktail de fruits exotiques		Marmelade d'abricots		Dés de pêches au sirop		Compote pomme rhubarbe*		Salade de fraises (local)		Galette Poitevine	
Compote de pommes		Compote de pommes		Compote de pommes		Compote de pommes		Compote de pommes		Compote de pommes		Compote de pommes	
Banane		Abricot		Nectarine		Pomme BIO (local)		Pêche		Banane		Nectarine	

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)



Menus de la semaine du

15/06/26

AU

21/06/26

Commande à retourner pour le :
Téléphone : 05 49 62 92 72

05/06/2026

Nom et Prénom :

0

LUNDI		MARDI		MERCREDI		JEUDI		VENDREDI		SAMEDI		DIMANCHE	
15/06/2026		16/06/2026		17/06/2026		18/06/2026		19/06/2026		20/06/2026		21/06/2026	
Potage		Potage		Potage		Potage		Potage		Potage		Potage	
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	
Potage du jour		Potage du jour		Potage du jour		Potage du jour		Potage du jour		Potage du jour		Potage du jour	
Friand au fromage *		Carottes râpées à l'huile d'olive aux herbes		Radis + beurre		Melon		Salade de tomates au jambonneau (tomate, jambonneau, emmental)		Salade de concombres au dés de brebis		Betteraves rouges aux graines de tournesol torrifiées	
Haricots verts aux oignons rouges vinaigrette		Salade de riz Strasbourgeoise (saucisse de strasbourg, maïs et poivron)		Salade de pommes de terre diabolo (tomate, maïs et dés de mimolette)		Salade de pâtes à l'oriental (poulet, concassé de tomate, basilic)		Blé au poulet, petits pois, maïs et mimolette		Cake * aux olives sauce ciboulette		Salade de riz andalouse (tomate, haricot vert, poivron, olive)	
Œuf dur		Œuf dur		Œuf dur		Œuf dur		Œuf dur		Œuf dur		Œuf dur	
Cervelas		Rillettes de poissons *		Saucisson sec		Farci Poitevin de Sommières-du-Clain (86)		Mousse de foie		Saucisson à l'ail fumé		Terrine de légumes mayonnaise	
Choix Plat		Choix Plat		Choix Plat		Choix Plat		Choix Plat		Choix Plat		Choix Plat	
Lomo de porc (local) aux oignons		Sauté de volaille au basilic *		Poêlée de gnocchis, courgettes, poivrons et pesto rouge * et sa salade verte (plat complet)		Cabillaud sauce tomate, tomates cerises et romarin *		Paleron de bœuf braisé *		Brandade de poisson * et sa salade verte (plat complet)		Omelette à l'emmental *	
Steak haché de veau à l'emmental		Mixed grill (merguez, chipolata, chorizo tranche) *		Cuisse de lapin (local) braisée au thym *		Rôti de porc (local) froid mayonnaise		Spaghettis à la bolognaise de lentilles végétarienne * et sa salade verte (plat complet)		Grillade de porc (local) Tex Mex		Sauté de poulet à la sauce tomate et basilic	
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	
Coquillettes		Pommes sautées		Boullgour aux petits légumes		Trio de riz		Spaghettis		Haricots blancs (local)		Pommes vapeur	
Tomates provençales		Petits pois au jus		Poêlée de courgettes fraîches		Haricots verts extra fin sautés		Gratin de blettes *		Tomates provençales		Flan de courgettes 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	
Edam		Mimolette		Tomme blanche		Camembert		Morbier		Gouda		Brie	
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	
Mini beignet fourré chocolat noisette		Crème pâtissière * aux bigarreaux		Mousse noix de coco aux copeaux de chocolat		Fromage blanc fermier de Vicq sur Gartempe (86) à la confiture d'abricot		Eclair café		Semoule au lait entier fermier de Vicq sur Gartempe * aux raisins secs		Crème dessert caramel	
Quetsches au sirop		Ananas au sirop		Mandarine au sirop		Dés de poires au raisins secs		Dés de pêches au sirop		Salade de melon		Galette Poitevine	
Compote de pommes		Compote de pommes		Compote de pommes		Compote de pommes		Compote de pommes		Compote de pommes		Compote de pommes	
Abricot		Pomme (local)		Pêche		Banane		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)



Menus de la semaine du

22/06/26

AU

28/06/26

Commande à retourner pour le :
Téléphone : 05 49 62 92 72

12/06/2026

Nom et Prénom : 0

LUNDI		MARDI		MERCREDI		JEUDI		VENDREDI		SAMEDI		DIMANCHE	
22/06/2026		23/06/2026		24/06/2026		25/06/2026		26/06/2026		27/06/2026		28/06/2026	
NOMBRE	Potage	NOMBRE	Potage	NOMBRE	Potage	NOMBRE	Potage	NOMBRE	Potage	NOMBRE	Potage	NOMBRE	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
	Emincé d'artichaut vinaigrette à l'ail		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
	Taboulé		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, cumin, tomate et menthe)		Salade de tomate à l'échalote
	Œuf dur		Œuf dur		Œuf dur		Œuf dur		Œuf dur		Œuf dur		Œuf dur
	Mortadelle		Salami		Terrine de campagne		Andouille		Rillettes		Chorizo		Mortadelle
	Choix Plat		Choix Plat		Choix Plat		Choix Plat		Choix Plat		Choix Plat		Choix Plat
	Tortis à la carbonara * (plat complet)		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
	Nems de poulet sauce soja		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
	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
	Tortis		Pommes rissolées		Semoule BIO		Riz blanc BIO		Flageolets		Purée		Blé BIO
	Haricots plats sautés		Poêlée de carottes fraîches		Ratatouille		Epinards à la crème		Poêlée de courgettes et poivrons *		Poêlée d'artichauts aux oignons		Petits pois carotte
	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		Tartare ail et fines herbes		Emmental		Bleu		Chèvre au lait pasteurisé		Robich'long BIO (local)		Tomme blanche
	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
	Crumble aux pommes *		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
	Banane au 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
	Compote de pommes		Compote de pommes		Compote de pommes		Compote de pommes		Compote de pommes		Compote de pommes		Compote de pommes
	Pêche		Nectarine		Abricot		Fraise (local)		Pêche		Banane		Abricot

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)



Menus de la semaine du

29/06/26

AU

05/07/26

Commande à retourner pour le :
Téléphone : 05 49 62 92 72

19/06/2026

Nom et Prénom : 0

LUNDI		MARDI		MERCREDI		JEUDI		VENDREDI		SAMEDI		DIMANCHE	
29/06/2026		30/06/2026		01/07/2026		02/07/2026		03/07/2026		04/07/2026		05/07/2026	
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	
Melon		Sardines + beurre		Radis + beurre		Tomates mozzarella		Concombres tzatziki (fromage blanc, ail, menthe, huile d'olive)		Melon		Macédoine mimosa	
Salade de pommes de terre au hareng (carotte, oignon)		Salade de blé au maïs, petits pois et tomate		Salade de riz aux poivrons, tomate et œuf		Salade de pommes de terre aux lardons, œufs, emmental et ciboulette		Taboulé		Cake * aux tomates cerises, fêta et thym		Haricots rouges au dés de jambon (échalote huile, vinaigre)	
Œuf dur		Œuf dur		Œuf dur		Œuf dur		Œuf dur		Œuf dur		Œuf dur	
Farci Poitevin de Sommières-du-Clain (86)		Cervelas		Pâté marmite de Sommières-du-Clain (86)		Rillettes de thon * au citron		Saucisson à l'ail nature		Mousse de foie		Pâté de tête	
Choix Plat		Choix Plat		Choix Plat		Choix Plat		Choix Plat		Choix Plat		Choix Plat	
Moussaka de bœuf gratinée et sa salade verte (plat complet)		Sauté de porc BIO (local) au paprika *		Aile de raie au coulis de poivron *		Pizza végétarienne * (base tomate, courgette, mozzarella, origan)		Filet de hoki à l'aneth *		Crumble végétarien aux légumes du soleil (courgette, aubergine, tomate, oignon) *		Haché d'agneau aux fruits secs	
Filet de poulet grillé aux épices tandoori		Escalope de dinde à l'oseille *		Salade basse cour (salade, poulet, tomate, carotte, maïs, œuf poché) (plat complet)		Cuisse de poulet au citron confit *		Ventrèches de porc (local) grillées *		Rôti de dindonneau froid et sauce tartare *		Croque monsieur au jambon de dinde * et sa salade verte (plat complet)	
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	
Trio de riz		Pâtes de la Fabric d'Alice (86)		Gnocchis sautés à l'ail et persil		Lentilles (local)		Purée de pommes de terre et épinards *		Riz blanc BIO		Céréales gourmande BIO	
Poêlée de blettes fraîches		Haricots verts extra fins sautés		Poêlée provençale (aubergine, courgette (local), tomate (local)) *		Poêlée de carottes fraîches		Haricots plats sautés à l'ail		Poêlée de salsifis persillés		Haricots beurre très fins sautés	
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		Gouda		Brie		Mimolette		Edam		Cantal		Camembert	
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	
Crêpe sauce chocolat		Crème pâtissière aux chocolats		Fromage blanc fermier de Vicq sur Gartempe (86) au miel (local)		Mousse café		Brownie * aux noix		Panna cotta au coulis de fruits jaunes		Crème dessert vanille	
Duo pêches et poires au sirop		Mandarines au sirop		Dés de pêches au sirop		Cocktail de fruits exotiques		Ananas à la noix de coco râpée		Salade de pastèque		Galette Poitevine	
Compote de pommes		Compote de pommes		Compote de pommes		Compote de pommes		Compote de pommes		Compote de pommes		Compote de pommes	
Pomme (local)		Pêche		Pomme BIO (local)		Banane		Nectarine		Abricot		Pêche	

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)