



Menus de la semaine du

06/07/26

AU

12/07/26

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

26/06/2026

Nom et Prénom :

LUNDI		MARDI		MERCREDI		JEUDI		VENDREDI		SAMEDI		DIMANCHE	
06/07/2026		07/07/2026		08/07/2026		09/07/2026		10/07/2026		11/07/2026		12/07/2026	
NOMBRE		NOMBRE		NOMBRE		NOMBRE		NOMBRE		NOMBRE		NOMBRE	
	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		Pamplemousse		Salade de tomate persillée		Concombres mozzarella		Courgettes crues (local) râpées vinaigrette à l'ail		Carottes râpées à l'huile de sésame		Friand au fromage
	Salade de pâtes au pesto vert, olives noires et mozzarella		Salade de pommes de terre boulonnaise (moules, échalotes, persil)		Salade de riz au poulet, carottes, maïs et ciboulette		Salade de museau de porc (salade verte, vinaigrette, échalote et cornichon)		Pois chiches au chorizo, dés de brebis et huile d'olive aux herbes		Salade de pâtes au thon, tomate, petits légumes et estragon		Salade d'haricots verts, julienne de légumes et œuf dur
	Œuf dur		Œuf dur		Œuf dur		Œuf dur		Œuf dur		Œuf dur		Œuf dur
	Andouille		Saucisson sec		Rillettes		Mortadelle		Terrine de campagne		Farci Poitevin de Sommières-du-Clain (86)		Mousse de foie
	Choix Plat		Choix Plat		Choix Plat		Choix Plat		Choix Plat		Choix Plat		Choix Plat
	Cerveelas campagnard		Sauté de dinde à la provençale *		Curry de cabillaud au lait de coco *		Emincé de porc (local) mariné au pesto vert *		Rôti de bœuf froid et sauce tartare *		Filet de colin à l'aneth *		Rôti de porc en gelée au porto
	Colombo de poulet *		Longe de porc (local) * rôtie à l'ail		Gnocchis aux pois maraichers, tomates cerises et pesto rouge * et sa salade verte (plat complet)		Omelette aux pommes de terre * et sa salade verte (plat complet)		Filet de poulet grillé à l'huile d'olive *		Salade César (salade, tomate, poulet, mozzarella, œuf dur) * (plat complet)		Sauté de dinde aux courgettes fraîches (local) *
	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
	Purée de pois cassés BIO *		Pâtes de la fabric d'Alice (86)		Semoule BIO		Pommes sautées		Petits pois au jus		Blé BIO		Tortis
	Ratatouille		Tomate au four *		Poêlée de courgettes fraîches (local) aux tomates *		Poêlée d'aubergines fraîches persillée		Poêlée de carottes fraîches *		Poêlée de fond d'artichauts aux tomates cerises		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
	Bleu		Emmental		Tomme blanche		Tomme noire		Camembert		Saint Paulin		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
	Tourteau fromager (local)		Entremet vanille au lait entier fermier de Vicq sur Gartempe (86)		Mousse à la noix de coco vermicelle chocolat		Ile flottante *		Tarte au citron		Semoule au lait entier fermier de Vicq sur Gartempe (86) coulis caramel beurre salé *		Liégeois chocolat
	Poire pochée aux épices		Marmalade d'abricots		Compote pomme fraise		Ananas au sirop		Salade melon et pastèque		Quetsches aux bigarreaux		Dés de poires au sirop
	Compote de pommes		Compote de pommes		Compote de pommes		Compote de pommes		Compote de pommes		Compote de pommes		Compote de pommes
	Pomme (local)		Banane		Pêche		Abricot		Pomme BIO (local)		Nectarine		Fraises

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

13/07/26

AU

19/07/26

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

03/07/2026

Nom et Prénom :

0

LUNDI 13/07/2026		MARDI 14/07/2026		MERCREDI 15/07/2026		JEUDI 16/07/2026		VENDREDI 17/07/2026		SAMEDI 18/07/2026		DIMANCHE 19/07/2026	
NOMBRE		NOMBRE		NOMBRE		NOMBRE		NOMBRE		NOMBRE		NOMBRE	
	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
	Salade de melon		Maquereau à l'escabèche		Betteraves au vinaigre de framboise		Salade verte mimosa aux dés de mimolette		Tomates basilic		Salade de melon		Salade de maïs (poivron, concombre, oignon, persil)
	Salade de pommes de terre au hareng		Taboulé à la menthe		Salade de penne au chorizo, maïs et persil		Salade de blé au poulet, petits pois et vinaigrette au curry		Salade de pommes de terre à la russe (dés d'épaula de porc, macédoine, oeuf, mayonnaise)		Cake * au dés d'épaula de porc et emmental sauce béarnaise		Salade de riz à la napolitaine (poulet, tomate, olive)
	Œuf dur		Œuf dur		Œuf dur		Œuf dur		Œuf dur		Œuf dur		Œuf dur
	Chorizo		Saucisson à l'ail fumé		Salami		Pâté de tête		Mousse de foie		Surimi mayonnaise au citron		Terrine de campagne
	Choix Plat		Choix Plat		Choix Plat		Choix Plat		Choix Plat		Choix Plat		Choix Plat
	Saucisses de volaille grillées		Cordon bleu de volaille		Moussaka gratinée et sa salade verte (plat complet)		Tarte maison au thon moutarde et poivrons grillés *		Emincé de dinde à l'estragon		Blanquette de poisson * aux fruits de mer		Cuisse de poulet grillée
	Haché d'agneau aux épices		Lasagnes BIO de légumes du soleil et sa salade verte (plat complet)		Grillade de porc à la créole *		Haché de bœuf sauce tomate *		Quiche de polenta BIO, poivron, tomate cerise, fêta * et sa salade verte (plat complet)		Salade de poulet croustillant (tomate, poulet cornflakes, poivron, maïs, œuf dur) et sa salade verte (plat complet)		Steak haché de veau 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
	Boulgour		Lentilles (local)		Céréales gourmandes BIO		Riz blanc BIO		Gnocchis sautés au persil		Pommes rissolées		Boulgour aux épices
	Epinards à la crème		Ratatouille		Tomates au four		Haricots beurre très fins sautés		Poêlée courgettes fraîches * (local)		Poêlée de carottes fraîches *		Haricots verts extra 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
	Edam		Bleu		Cantal		Gouda		Robich'long BIO (local)		Brie		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
	Clafoutis aux pêches *		Crème renversée au café		Fromage blanc fermier de Vicq sur Gartempe (86) à la confiture de fraises		Mousse chocolat		Quatre quart * à la vanille		Perles du Japon au lait de coco et coulis de mangue *		Crème dessert caramel
	Salade de pruneaux		Duo de pêches et poires		Mandarines au sirop		Salade de pastèque		Cocktail de fruits		Emincé d'abricots aux raisins secs		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		Pomme (local)		Nectarine		Banane		Pêche		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

20/07/26

AU

26/07/26

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

10/07/2026

Nom et Prénom :

0

LUNDI 20/07/2026		MARDI 21/07/2026		MERCREDI 22/07/2026		JEUDI 23/07/2026		VENDREDI 24/07/2026		SAMEDI 25/07/2026		DIMANCHE 26/07/2026	
NOMBRE		NOMBRE		NOMBRE		NOMBRE		NOMBRE		NOMBRE		NOMBRE	
	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
	Salade de pastèque		Brocolis au maïs vinaigrette au citron		Concombres à la crème océane (surimi, crème fraîche, jus de citron, ciboulette)		Carottes râpées persillées		Salade de tomates, olives noires, dés de brebis et huile d'olive		Duo melon et pastèque		Betteraves rouges persillées
	Crêpe aux champignons		Salade de pommes de terre au surimi, carottes et tomates		Haricots rouges au maïs, oignons et épices mexicaines		Salade de riz au dés d'épaule de porc, carotte et curry		Salade de museau de porc (salade verte, vinaigrette, échalote et cornichon)		Salade de pâtes au dés d'épaule de porc, pesto vert et graines de courges		Salade de pommes de terre (tomate, maïs, olive)
	Œuf dur		Œuf dur		Œuf dur		Œuf dur		Œuf dur		Œuf dur		Œuf dur
	Farci Poitevin de Sommières-Du-Clain (86)		Chorizo		Pâté marmite de Sommières-du-Clain (86)		Saucisson à l'ail nature		Terrine de campagne		Rillettes de poisson* à l'aneth		Mousse de foie
	Choix Plat		Choix Plat		Choix Plat		Choix Plat		Choix Plat		Choix Plat		Choix Plat
	Rôti de dindonneau à l'échalote		Curry de pois chiches (local), épinards, champignons (local), raisins secs *		Pâtes fraîches de Fiorella (86) à la carbonara * (Plat complet)		Pavé de Saumon à la crème d'estragon *		Sauté de veau à la moutarde *		Filet de hoki sauce citron *		Rissolette de porc dorée
	Andouillette grillée		Escalope de dinde grillée à l'huile d'olive *		Poulet rôti		Salade basse cour * (salade, tomate, poulet, carotte, maïs, œuf poché) (plat complet)		Pizza aux trois fromages (sauce tomate, chèvre, emmental, mozzarella) *		Chorizo grillé (local)		Sauté de dinde à l'oseille
	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
	Purée		Riz blanc BIO		Pâtes fraîches de chez Fiorella (86)		Boullgour à la tomate		Semoule BIO		Pommes vapeur		Petits pois au jus
	Tian de légumes provençale (courgette (local), aubergine, tomate, oignon)		Poêlée de courgettes fraîches (local) *		Tomates au four *		Haricots verts BIO extra fins sautés		Poêlée provençale * (aubergine, courgette (local), tomate)		Haricots plats sautés à l'ail		Poêlée de salsifis 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
	Camembert		Saint Paulin		Edam		Tartare ail et fines herbes		Tomme blanche		Chèvre fermier (local)		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
	Tarte aux pommes		Crème pâtissière * au chocolat		Œuf au lait *		Ile flottante *		Eclair café		Riz au lait à l'indienne au lait entier fermier de Vicq sur Gartempe (86) (amande, coco, raisins secs, 4 épices)		Liégeois vanille
	Poire au vin		Dés de poires à la cannelle		Compote pomme banane		Ananas aux biggareaux		Dés de pêches au sirop		Salade de fraises		Poire Belle Hélène
	Compote de pommes		Compote de pommes		Compote de pommes		Compote de pommes		Compote de pommes		Compote de pommes		Compote de pommes
	Abricot		Pêche		Nectarine		Abricot		Pomme BIO (local)		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

27/07/26

AU

02/08/26

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

17/07/2026

Nom et Prénom :

0

LUNDI		MARDI		MERCREDI		JEUDI		VENDREDI		SAMEDI		DIMANCHE	
27/07/2026		28/07/2026		29/07/2026		30/07/2026		31/07/2026		01/08/2026		02/08/2026	
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	
Emincé d'artichaut vinaigrette à l'ail		Concombre à la menthe		Champignons crus (local) à la crème d'ail citronnée		Salade verte aux lardons grillés et dés de brebis		Salade de tomates ciboulette		Salade de melon		Maquereaux au vin blanc	
Blé aux œufs, tomate et persil		Salade de pommes de terre au poulet, maïs, mimolette, cerfeuil		Lentilles au jambon, oignon, persil et huile de sésame		Taboulé aux fruits secs		Salade de pâtes à la Romana (huile d'olive, jambon de pays, et mozzarella)		Cake * aux tomates cerises, fêta et thym		Salade de pâtes à l'italienne (tortis, tomate, œuf, mozzarella)	
Œuf dur		Œuf dur		Œuf dur		Œuf dur		Œuf dur		Œuf dur		Œuf dur	
Cervelas		Mortadelle		Pâté de tête		Rillettes		Houmous *		Andouille		Saucisson sec	
Choix Plat		Choix Plat		Choix Plat		Choix Plat		Choix Plat		Choix Plat		Choix Plat	
Nems de poulet sauce soja		Sauté de bœuf à la basquaise *		Pâtes de la fabric d'Alice (86) aux tomates et courgettes sautées * (plat complet)		Pilons de poulet grillés sauce barbecue *		Rôti de porc froid (local) et sauce béarnaise *		Pain de poisson * sauce tartare *		Poisson meunière et quartier de citron	
Tomates farcies au coulis de tomate		Beignets de calamars à l'aïoli		Filet de limande au beurre blanc *		Sauté de porc au paprika		Quiche* aux courgettes fraîches (local), tomates cerises et chèvre		Rougail saucisse *		Sauté de porc aux carottes	
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	
Riz blanc BIO		Polenta BIO (local) *		Pâtes de la fabric d'Alice (86)		Potatoes		Blé BIO safrané		Trio de riz		Gnocchis persillés	
Flan de courgettes fraîches (local) *		Poêlée de carottes fraîches *		Poêlée d'aubergines fraîches aux poivrons		Poêlée de côtes de blettes et tomates fraîches		Haricots verts extra fins sautés		Ratatouille		Haricots plats sautés à l'ail	
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		Brie		Bleu		Gouda		Camembert		Emmental		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	
Roulé au chocolat *		Entremet chocolat au lait entier fermier de Vicq sur Gartempe (86)		Mousse pralinée		Fromage blanc fermier de Vicq sur Gartempe (86) au miel (local) (86)		Gâteau renversé caramélisé à l'abricot *		Panna cotta * au coulis de fruits rouges		Crème dessert chocolat	
Quetsches aux bigarreaux		Mandarines aux raisins secs		Marmelade d'abricots		Salade de pêche et pastèque		Cocktail de fruits		Pomme au four		Galette Poitevine	
Compote de pommes		Compote de pommes		Compote de pommes		Compote de pommes		Compote de pommes		Compote de pommes		Compote de pommes	
Pêche		Pomme (local)		Nectarine		Abricot		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)