



Menus de la semaine du

03/08/26

AU

09/08/26

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

24/07/2026

Nom et Prénom :

LUNDI		MARDI		MERCREDI		JEUDI		VENDREDI		SAMEDI		DIMANCHE	
NOMBRE	03/08/2026	NOMBRE	04/08/2026	NOMBRE	05/08/2026	NOMBRE	06/08/2026	NOMBRE	07/08/2026	NOMBRE	08/08/2026	NOMBRE	09/08/2026
	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
	Macédoine vinaigrette		Salade Alaska (carotte râpée, surimi, ananas, mayonnaise)		Salade de tomates au basilic		Concombre aux dés de brebis		Courgettes râpées à la ciboulette et huile d'olive		Salade de champignons frais (local) aux œufs durs		Friand au fromage
	Salade de riz au jambon de volaille, maïs et coriandre		Salade de pommes de terre strasbourgeoise (saucisse, cornichon, cerfeuil)		Blé au poulet, petits pois, maïs et mimolette		Salade de museau de porc (salade verte, vinaigrette, échalote et cornichon)		Salade de pâtes au pesto rouge, mozzarella et olives noires		Salade de riz au thon, tomate et persil		Betteraves rouges persillées
	Œuf dur		Œuf dur		Œuf dur		Œuf dur		Œuf dur		Œuf dur		Œuf dur
	Terrine de légumes mayonnaise au curry		Salami		Terrine de campagne		Farci Poitevin de Sommières-du-Clain (86)		Surimi mayonnaise		Mousse de foie		Saucisson à l'ail fumé
	Choix Plat		Choix Plat		Choix Plat		Choix Plat		Choix Plat		Choix Plat		Choix Plat
	Lasagnes bolognaise et sa salade verte (plat complet)		Chili végétarien et son riz blanc BIO * (plat complet)		Poêlée de lamelles d'encornets en persillade *		Cuisse de poulet rôtie aux épices *		Paleron de bœuf braisé au romarin *		Filet de colin sauce curry *		Steak haché de veau et sa tombée d'oignons
	Rôti de dindonneau froid et sauce ketchup *		Sauté de poulet sauce aigre douce *		Grillade de porc (local) grillée aux herbes de Provence		Quiche aux courgettes et poivrons *		Sauté de porc (local) à la tomate et basilic frais *		Rôti de dindonneau froid sauce cocktail *		Moussaka gratinée 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
	Pommes vapeur persillées		Riz blanc BIO		Pennes		Pommes sautées		Semoule BIO		Boulgour aux petits légumes		Pommes boulangères
	Tomates provençales *		Poêlée d'artichauts aux tomates fraîches		Poêlée provençale (aubergine, courgette, tomate) *		Petits pois au jus		Epinards à la crème *		Poêlée de courgettes fraîches *		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		Edam		Brie		Chèvre fermier (local)		Mimolette		Tomme noire		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
	Crêpe à la confiture d'abricot		Crème renversée au caramel		Mousse au chocolat et noix de coco râpée		Ile flottante *		Tropézienne		Panna cotta au coulis de fruits rouges		Liégeois café
	Banane au chocolat		Dés de poires à la cannelle		Cocktail de fruits au sirop		Ananas caramélisé		Salade de melon et de pastèque		Quetsches au sirop		Dés de pêches 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)		Nectarine		Pomme BIO (local)		Pêche		Abricot		Banane		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

10/08/26

AU

16/08/26

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

31/07/2026

Nom et Prénom : 0

LUNDI		MARDI		MERCREDI		JEUDI		VENDREDI		SAMEDI		DIMANCHE	
10/08/2026		11/08/2026		12/08/2026		13/08/2026		14/08/2026		15/08/2026		16/08/2026	
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
	Carottes râpées au cerfeuil		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
	Boulgour aux dés de mimolette, petits légumes vinaigrette au cumin		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
	Œuf dur		Œuf dur		Œuf dur		Œuf dur		Œuf dur		Œuf dur		Œuf dur
	Chorizo		Saucisson sec		Pâté marmite de Sommières-du-Clain (86)		Houmous *		Mortadelle		Rillettes		Cervelas
	Choix Plat		Choix Plat		Choix Plat		Choix Plat		Choix Plat		Choix Plat		Choix Plat
	Nems de poulet sauce soja		Sauté de bœuf aux herbes de provenance *		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) *
	Spaghettis à la carbonara * (plat complet)		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
	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
	Spaghettis		Céréales gourmandes BIO		Pommes vapeur persillées		Gnocchis ail et persil		Lentilles (local)		Farfalles HVE		Blé aux petits légumes
	Ratatouille		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
	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		Tartare ail et fines herbes		Bleu		Gouda		Camembert		Emmental		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
	Gâteau moelleux aux pépites de chocolat *		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
	Poire au vin		Marmelade d'abricots		Cocktail de fruits exotiques		Mandarines aux raisins secs		Compote pomme abricot		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
	Nectarine		Banane		Abricot		Pêche		Pomme (local)		Nectarine		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

17/08/26

AU

23/08/26

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

07/08/2026

Nom et Prénom :

0

LUNDI		MARDI		MERCREDI		JEUDI		VENDREDI		SAMEDI		DIMANCHE	
NOMBRE	17/08/2026	NOMBRE	18/08/2026	NOMBRE	19/08/2026	NOMBRE	20/08/2026	NOMBRE	21/08/2026	NOMBRE	22/08/2026	NOMBRE	23/08/2026
	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
	Salade de pommes de terre à la boulonnaise (moules, échalote, persil)		Maquereaux au vin blanc		Concombre persillé		Salade verte Poitevine (salade verte, lard, oeuf dur, persil)		Courgettes râpées à l'ail et persil		Duo melon et pastèque		Salade de tomate au basilic
	Concombres persillés		Salade de pâtes à la dinde, pesto rouge et olives noires		Salade de riz au chorizo, poivron, persil		Taboulé aux petits pois, maïs et raisins secs		Salade de pommes de terre au surimi, carottes et aneth		Pois chiches à la grecque (tomate, concombre, dés de brebis, olives vertes et origan)		Lentilles au jambon, noix et moutarde
	Œuf dur		Œuf dur		Œuf dur		Œuf dur		Œuf dur		Œuf dur		Œuf dur
	Terrine de campagne		Saucisson à l'ail nature		Pâté de tête		Andouille		Mousse de foie		Rillettes de poisson * au citron		Farci Poitevin de Sommières-du-Clain (86)
	Choix Plat		Choix Plat		Choix Plat		Choix Plat		Choix Plat		Choix Plat		Choix Plat
	Pilons de poulet rôtis		Haché de bœuf à l'italienne (tomate, ail, origan) *		Moules marinières *		Crumble aux courgettes, tomates et thym * et sa salade verte (plat complet)		Salade Grecque (Concombre, oignon rouge, poivron, tomate, dés de brebis, olive noire) et sa salade verte (plat complet)		Filet de hoki sauce beurre citronnée *		Paleron de bœuf braisé *
	Saucisse de Toulouse grillée		Sauté de porc (local) au cumin		Paupiette de dinde grillée au cerfeuil		Chorizo (local) grillé		Saucisse de volaille grillée		Tomates farices, coulis de tomate		Sauté de porc (local) aux carottes fraîches *
	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 aux herbes		Purée de carottes fraîches *		Pommes rissolées		Polenta BIO (local) *		Tortis		Riz blanc BIO		Flageolets
	Tomates provençales		Poêlée d'aubergines fraîches *		Epinards à la crème		Petits pois au jus		Ratatouille		Poêlée d'artichauts aux poivrons		Flan de courgettes *
	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		Tomme blanche		Saint Paulin		Chèvre au lait pasteurisé		Edam		Robich'long bio (local)		Bleu
	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 pâtissière au café *		Mousse noix de coco aux vermicelles chocolat		Fromage blanc sucré fermier de vicq sur Gartempe (86) au miel (local)		Crêpe sauce chocolat		Semoule au lait entier fermier de Vicq sur Gartempe (86) coulis caramel au beurre salé *		Liégeois vanille
	Salade de quetsches		Ananas aux bigarreaux		Dés de pêches au sirop		Salade de melon et de pastèque		Compote pomme banane		Emincé d'abricots aux raisins secs		Salade de pruneaux
	Compote de pommes		Compote de pommes		Compote de pommes		Compote de pommes		Compote de pommes		Compote de pommes		Compote de pommes
	Banane		Nectarine		Abricot		Pomme BIO (local)		Pêche		Banane		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

24/08/26

AU

30/08/26

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

14/08/2026

Nom et Prénom :

0

LUNDI		MARDI		MERCREDI		JEUDI		VENDREDI		SAMEDI		DIMANCHE	
24/08/2026		25/08/2026		26/08/2026		27/08/2026		28/08/2026		29/08/2026		30/08/2026	
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 pâtes aux dés de poulet, petits légumes et estragon		Macédoine mayonnaise		Tomate au maïs		Salade de pastèque		Salade de melon		Salade verte, dés d'emmental et œuf dur		Maquereau à l'escabèche
	Poireaux vinaigrette à l'ail		Salade de riz au poulet façon thaï (carotte, soja, épices thaï)		Salade de pommes de terre, thon et câpres (huile d'olive, persil)		Salade de pâtes à l'oriental (farfalles, dés de volaille, concassé de tomate, basilic)		Soufflé* au fromage sauce curry		Salade d'haricots blancs au échalote et vinaigrette		Champignons à la Grecque
	Œuf dur		Œuf dur		Œuf dur		Œuf dur		Œuf dur		Œuf dur		Œuf dur
	Salami		Saucisson à l'ail fumé		Terrine de campagne		Chorizo		Houmous *		Pâté marmite de Sommières-du-Clain (86)		Pâté de tête
	Choix Plat		Choix Plat		Choix Plat		Choix Plat		Choix Plat		Choix Plat		Choix Plat
	Filet de poulet grillé à l'huile d'olive *		Pâtes fraîches de Fiorella (86) au pesto vert, courgette, petits pois, mozzarella et basilic * (plat complet)		Pavé de saumon au citron et gingembre *		Cuisse de pintade grillée à l'estrageon *		Rôti de bœuf		Pain de poisson * sauce tartare *		Rissollette de porc doré sauce tomate
	Poisson meunière et quartier de citron		Jambon braisé		Sauté de dinde à la provençale (olive, oignon, tomate, herbes de provence) *		Emincé de porc (local) aux champignons *		Mijoté de pois chiche (local) aux tomates cerises et poivrons		Sauté de poulet au curry tandoori *		Merguez 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
	Purée		Pâtes fraîches de Fiorella (86)		Blé BIO		Potatoes		Céréales gourmandes BIO		Riz blanc BIO		Coquillettes
	Poêlée de salsifis persillée		Tomates au four		Haricots verts extra fins sautés BIO		Petits pois au jus		Jardinière de légumes (pdt quartier, carotte, haricots verts, oignon)		Poêlée provençale (aubergine, courgette, tomate) *		Tomates provençale
	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		Mimolette		Tomme noire		Cantal		Emmental		Brie		Tartare ail et fines herbes
	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 abricots *		Entremet chocolat au lait entier fermier de Vicq sur Gartempe (86)		Mousse pralinée		Ile flottante *		Far breton *		Panna cotta au coulis de fruits exotiques		Crème dessert café
	Dés de pêches à la rhubarbe		Mandarines au sirop		Quetsches au sirop		Cocktail de fruits		Dés de poires aux raisins secs		Marmelade d'abricots		Galette Poitevine
	Compote de pommes		Compote de pommes		Compote de pommes		Compote de pommes		Compote de pommes		Compote de pommes		Compote de pommes
	Nectarine		Abricot		Banane		Pomme (local)		Nectarine		Pêche		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

31/08/26

AU

06/09/26

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

21/08/2026

Nom et Prénom : 0

LUNDI		MARDI		MERCREDI		JEUDI		VENDREDI		SAMEDI		DIMANCHE	
NOMBRE	31/08/2026	NOMBRE	01/09/2026	NOMBRE	02/09/2026	NOMBRE	03/09/2026	NOMBRE	04/09/2026	NOMBRE	05/09/2026	NOMBRE	06/09/2026
	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
	Salade de fenouil à l'italienne (tomate, mozzarella)		Pamplemousse		Champignons frais de Bernazay (86) à l'ail et persil		Salade de melon		Tomate mozzarella		Concombre à la bulgare (fromage blanc, ciboulette) *		Salade de pâtes à l'oriental (farfalles, dés de volaille, concassé de tomate, basilic)
	Salade de riz au maïs, carottes et ciboulette		Salade de pommes de terre au jambon de volaille, macédoine et mayonnaise		Salade de pâtes au thon, tomate, petits légumes et estragon		Cake jambon emmental * mayonnaise ciboulette *		Pois chiches au poulet, olive noire et huile de sésame aux herbes		Salade de riz au poulet, soja et épices thaï		Crêpe au fromage
	Œuf dur		Œuf dur		Œuf dur		Œuf dur		Œuf dur		Œuf dur		Œuf dur
	Terrine de légumes mayonnaise aux herbes		Rillettes de poisson mayonnaise *		Cervelas		Mousse de foie		Mortadelle		Rillettes		Terrine de campagne
	Choix Plat		Choix Plat		Choix Plat		Choix Plat		Choix Plat		Choix Plat		Choix Plat
	Lasagnes bolognaise et sa salade verte (plat complet)		Mitonné de porc (local) aux herbes de provence *		Cabillaud aux crevettes et citronnelle fraîche *		Sauté de bœuf à l'origan *		Pâtes de la Fabric d'Alice (86) aux champignons façon carbonara * (plat complet)		Filet de colin sauce tomate *		Boudin noir (local) aux oignons grillés
	Escalope de porc (local) au paprika *		Clafoutis aux tomates cerises et chèvre *		Sauté de poulet au paprika *		Côte de porc grillée au poivre vert		Escalope de dinde au basilic		Poulet rôti		Haché d'agneau aux olives
	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
	Quinoa aux petits légumes		Gnocchis persillés		Riz blanc Bio aux herbes		Polenta BIO (local) *		Pâtes de la Fabric d'Alice (86)		Pommes vapeur		Haricots blancs (local)
	Gratin de blettes *		Epinards à la crème		Poêlée de courgettes fraîches à l'ail		Poêlée de carottes fraîches		Ratatouille		Haricots beurre très fins sautés		Poêlée d'artichauts aux tomates 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
	Bleu		Saint Paulin		Gouda		Chèvre fermier (local)		Tomme blanche		Camembert		Edam
	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
	Gaufre et chocolat *		Crème renversée aux pépites de chocolat		Mousse café		Perles du Japon au lait de coco et fruits rouges		Tarte au citron		Semoule chocolatée au lait entier fermier de Vioq sur Gartempe (86)		Liégeois chocolat
	Compote pomme fraise		Dés de pêches au sirop		Cocktail de fruits exotiques		Compote de pêches		Ananas caramélisé		Pomme au four		Poire pochée aux épices
	Compote de pommes		Compote de pommes		Compote de pommes		Compote de pommes		Compote de pommes		Compote de pommes		Compote de pommes
	Abricot		Pomme (local)		Nectarine		Banane		Prune		abricot		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)