



Menus de la semaine du

05/10/26

AU

11/10/26

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

25/09/2026

Nom et Prénom :

LUNDI		MARDI		MERCREDI		JEUDI		VENDREDI		SAMEDI		DIMANCHE	
05/10/2026		06/10/2026		07/10/2026		08/10/2026		09/10/2026		10/10/2026		11/10/2026	
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	
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	
Poireaux sauce ravigote		Céleri râpé rémoulade		Duo chou rouge et blanc vinaigrette à l'ail		Salade verte aux lardons grillés, mimosa et persil		Carottes râpées aux agrumes et au cumin		Champignons frais (local) crème de paprika		Betteraves aux fines herbes	
Taboulé		Salade de pommes de terre au thon, maïs et aneth		Salade de riz, dés d'épaule de porc, petits légumes		Salade de pâtes à la dinde, pesto rouge et olives noires		Fian gratiné au potiron, patate douce *		Salade de pommes de terre Alsacienne (cervelas, oignons, concassé de tomate, persil, vinaigrette)		Haricots blancs à la moutarde	
Œuf dur		Œuf dur		Œuf dur		Œuf dur		Œuf dur		Œuf dur		Œuf dur	
Pâté de tête		Salami		Mousse de foie		Cervelas		Homous de betteraves * aux graines de courge torréfiées		Terrine de campagne		Farci Poitevin de Sommières-du-Clain (86)	
Choix Plat		Choix Plat		Choix Plat		Choix Plat		Choix Plat		Choix Plat		Choix Plat	
Poisson meunière et quartier de citron		Sauté de bœuf au paprika *		Poêlée de lamelles d'encornets à l'armoricaine *		Emincé de porc (local) au curry *		Joues de porc confites au cidre et pommes (local) *		Filet de colin sauce aurore *		Spaghettis à la bolognaise * (plat complet)	
Longe de porc rôtie aux petits oignons *		Omelette aux oignons caramélisés *		Filet de poulet grillé *		Poêlée de pois chiches (local) aux raisins secs, épinards et céréales gourmandes BIO (plat complet)		Sauté de canard au butternut, sauce crémeuse et thym *		Escalope de dinde aux herbes		Bouchée à la reine *	
Steak haché		Steak haché		Steak haché		Steak haché		Steak haché		Steak haché		Steak haché	
Jambon blanc		Jambon blanc		Jambon blanc		Jambon blanc		Jambon blanc		Jambon blanc		Jambon blanc	
Choix Légume		Choix Légume		Choix Légume		Choix Légume		Choix Légume		Choix Légume		Choix Légume	
Pommes vapeur persillées		Riz blanc BIO		Tortis HVE		Purée *		Pommes de terre grenailles		Boulgour BIO		Spaghettis	
Haricots plats sautés à l'ail		Poêlée de brocolis		Petits pois au jus		Haricots plats sautés		Poêlée forestière (mélange de champignons, carottes, haricots verts, oignon, ail, persil et huile d'olive)		Fondue de poireaux aux petits légumes		Poêlée de salsifis à l'estragon	
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		Robich'long BIO (local)		Saint Paulin		Edam		Chèvre fermier (local)		Tartare ail et fines herbes		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	
Cake tout chocolat *		Crème pâtissière * aux pépites de chocolat		Mousse caramel		Ile flottante		Crumble aux poires caramélisées *		Entremet chocolat au lait entier fermier de Vicq sur Gartempe (86)		Crème dessert café	
Emincé d'abricots		Mandarines aux raisins secs		Salade de mirabelles		Dés de pêches au sirop		Fromage blanc fermier de Vicq sur Gartempe (86) à la crème de marrons		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	
Banane		Poire		Banane		Pomme BIO (local)		Prunes		Raisins (local)		Kiwi	
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

12/10/26

AU

18/10/26

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

02/10/2026

Nom et Prénom :

0

LUNDI		MARDI		MERCREDI		JEUDI		VENDREDI		SAMEDI		DIMANCHE	
NOMBRE	12/10/2026	NOMBRE	13/10/2026	NOMBRE	14/10/2026	NOMBRE	15/10/2026	NOMBRE	16/10/2026	NOMBRE	17/10/2026	NOMBRE	18/10/2026
	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 tomates à l'échalote		Pamplemousse		Coleslaw (carotte, chou blanc et mayonnaise)		Endives au lard et fourme d'Ambert		Rillettes de poissons * à l'aneth		Concombre au maïs		Macédoine mayonnaise
	Salade de pâtes à l'oriental (poulet, concassé de tomate, basilic)		Taboulé aux pois chiches, maïs, concombres et carottes		Salade de pâtes au jambon, mozzarella et pesto vert		Salade de riz aux petits pois, carottes, œuf dur et persil		Lentilles vinaigrette aux épices indienne		Soufflé * au jambon et tomates séchées		Emincé d'artichaut aux petits légumes, vinaigrette et persil
	Œuf dur		Œuf dur		Œuf dur		Œuf dur		Œuf dur		Œuf dur		Œuf dur
	Andouille		Mortadelle		Rillettes		Saucisson sec		Mousse de foie		Pâté marmite de Sommières-du-Clain (86)		Pâté de tête
	Choix Plat		Choix Plat		Choix Plat		Choix Plat		Choix Plat		Choix Plat		Choix Plat
	Steak haché de veau aux trois poivres		Mafé de poulet *		Filet de limande à la sauge *		Sauté de dinde au curry et lait de coco *		Bœuf bourguignon *		Fish and chips (plat complet)		Boudin blanc (local) grillé, poêlée de champignons *
	Cuisse de poulet grillée		Tourte aux poireaux et champignons frais * (local)		Chili végétarien (haricots rouges, maïs, sauce tomate) * et son riz blanc BIO (plat complet)		Saucisse de Toulouse grillée (local)		Porc au caramel *		Coq au vin aux petits oignons		Sauté de poulet aux herbes de provence
	Steak haché		Steak haché		Steak haché		Steak haché		Steak haché		Steak haché		Steak haché
	Jambon blanc		Jambon blanc petit beurre		Jambon blanc		Jambon blanc		Jambon blanc		Jambon blanc		Jambon blanc
	Choix Légume		Choix Légume		Choix Légume		Choix Légume		Choix Légume		Choix Légume		Choix Légume
	Polenta BIO (local)		Farfalles BIO		Riz blanc BIO		Haricots blanc (local)		Pommes vapeur persillées		Gnocchis persillés		Pommes de terre risollées
	Gratin de blettes *		Haricots verts extra fins sautés		Epinards à l'ail et persil		Poêlée de carottes fraîches		Wok de légumes sauce soja * (carottes, petits pois, haricots plats, oignons)		Gratin de chou fleur *		Petits pois carottes
	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		Emmental		Brie		Gouda		Chèvre au lait pasteurisé		Pavé frais		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
	Tarte au citron		Crème renversée au caramel		Mousse noix de coco aux vermicelles chocolat		Panna cotta * au coulis de fruits jaunes		Eclair au chocolat		Riz au lait entier fermier de Vicoq sur Gartempe (86) aux raisins secs		Liégeois vanille
	Compote pomme fraise		Ananas aux bigarreaux		Dés de poires au sirop		Cocktail de fruits exotiques		Compote pomme banane		Poire au vin		Mandarines au sirop
	Compote de pommes		Compote de pommes		Compote de pommes		Compote de pommes		Compote de pommes		Compote de pommes		Compote de pommes
	Poire		Banane		Pomme (local)		Prune		Poire		Kiwi		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

19/10/26

AU

25/10/26

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

09/10/2026

Nom et Prénom :

0

NOMBRE	LUNDI 19/10/2026	NOMBRE	MARDI 20/10/2026	NOMBRE	MERCREDI 21/10/2026	NOMBRE	JEUDI 22/10/2026	NOMBRE	VENDREDI 23/10/2026	NOMBRE	SAMEDI 24/10/2026	NOMBRE	DIMANCHE 25/10/2026
	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
	Betteraves aux graines de tournesol torréfiées		Duo carottes et radis noir râpé, citron et ciboulette		Chou blanc rémoulade		Haricots verts persillés aux oignons rouges		Salade verte, mimosa aux lardons grillés		Chou frisé aux abricots secs et noix		Salade de pommes de terre au thon, maïs et mayonnaise aux herbes
	Crêpe aux champignons		Salade de pommes de terre à la russe (dés d'épaule de porc, macédoine, oeuf, mayonnaise)		Salade de riz au poulet façon thaï (carotte, épices thaï)		Pois chiches au chorizo, dés de brebis et huile d'olive aux herbes		Salade de pépinettes au surimi, maïs et persil		Blé томатé à la mexicaine (haricot rouge et chorizo)		Champignons à la grecque
	Œuf dur		Œuf dur		Œuf dur		Œuf dur		Œuf dur		Œuf dur		Œuf dur
	Salami		Saucisson à l'ail nature		Terrine de campagne		Mousse de foie		Andouille		Faci Poitevin de Sommières-du-Clain (86)		Mortadelle
	Choix Plat		Choix Plat		Choix Plat		Choix Plat		Choix Plat		Choix Plat		Choix Plat
	Longe de porc (local) * rôtie au thym		Paleron de bœuf braisé *		Sauté de dinde à la graine de moutarde *		Grillade de porc (local) aux oignons *		Cuisse de lapin (local) aux pruneaux *		Blanquette de poisson *		Nems de poulet sauce soja
	Beignets de calamar sauce béarnaise		Gratin de butternut au cheddar * et sa salade verte (plat complet)		Boulgour BIO à la cantonnaise * (petits pois, brunoise, omelette, oignon) (plat complet)		Saumonette mijotée au vin blanc *		Endives au jambon gratinées * (plat complet)		Rôti de dindonneau à l'échalote *		Gratin de pâtes aux champignons, poireaux et lardons et sa salade verte (plat complet)
	Steak haché		Steak haché		Steak haché		Steak haché		Steak haché		Steak haché		Steak haché
	Jambon blanc		Jambon blanc		Jambon blanc		Jambon blanc		Jambon blanc		Jambon blanc		Jambon blanc
	Choix Légume		Choix Légume		Choix Légume		Choix Légume		Choix Légume		Choix Légume		Choix Légume
	Lentilles (local)		Purée de potiron		Pâtes fraîches de Fiorella (local)		Semoule BIO		Polenta BIO (local)		Pommes vapeur		Riz blanc bio
	Poêlée d'haricots beurre très fins sautés		Poêlée de choux de Bruxelles		Poêlée de blettes fraîches persillée		Fondue de poireaux		Epinards à la crème		Haricots plats sautés persillés		Poêlée de carottes au cumin
	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
	Tomme blanche		Bleu		Mimolette		Cantal		Camembert		Edam		Tomme noire
	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
	Moelleux coco-ananas *		Entremet café au lait entier fermier de Vicq sur Gartempe (86)		Fromage blanc fermier de Vicq sur Gartempe (86) à la confiture de fraise		Crème pâtissière * à la vanille		Clafoutis aux pommes *		Semoule au lait entier fermier de Vicq sur Gartempe (86) chocolatée *		Crème dessert chocolat
	Quetsches au sirop		Dés de pêches au sirop		Salade de pruneaux		Compote pomme cannelle *		Emincé d'abricots aux amandes grillées		Poire Belle Hélène		Galette Poitevine
	Compote de pommes		Compote de pommes		Compote de pommes		Compote de pommes		Compote de pommes		Compote de pommes		Compote de pommes
	Raisins (local)		Banane		Kiwi		Poire		Banane		Pomme BIO (local)		Kiwi

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

26/10/26

AU

01/11/26

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

16/10/2026

Nom et Prénom :

0

LUNDI		MARDI		MERCREDI		JEUDI		VENDREDI		SAMEDI		DIMANCHE	
NOMBRE	26/10/2026	NOMBRE	27/10/2026	NOMBRE	28/10/2026	NOMBRE	29/10/2026	NOMBRE	30/10/2026	NOMBRE	31/10/2026	NOMBRE	01/11/2026
	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
	Chou fleur persillé		Chou rouge et graines de courges torréfiées		Céleri râpée crème de citron		Champignons frais (local) crème fromage ail et fines herbes		Carottes râpées aux raisins secs		Radis noir râpé		Poireaux vinaigrette à l'ail
	Salade de riz aux dés de volaille, maïs et coriandre		Taboulé		Salade de pommes de terre au thon, maïs et aneth		Riz à la japonaise (surimi, carottes, soja)		Salade de pâtes aux dés de poulet, petits légumes et estragon		Cake * aux éclats de marrons		Salade de pâtes au thon, maïs et aneth
	Œuf dur		Œuf dur		Œuf dur		Œuf dur		Œuf dur		Œuf dur		Œuf dur
	Pâté marmite de Sommières-du-Clain (86)		Chorizo		Rillettes		Rillettes de poissons *		Saucisson à l'ail fumé		Pâté de tête		Mousse de foie
	Choix Plat		Choix Plat		Choix Plat		Choix Plat		Choix Plat		Choix Plat		Choix Plat
	Moussaka de bœuf gratinée et sa salade verte (plat complet)		Quiche à la fourme d'Ambert et aux noix *		Cabillaud sauce thaï *		Poulet rôti		Hachis parmentier de bœuf * et sa salade verte (plat complet)		Filet de hoki sauce hollandaise *		Mitonné de poulet aux navets (oignons, ail, thym, romarin)
	Chipolatas grillées		Colombo de poulet *		Emincé de porc stroganoff *		Jambon fumé sauce barbecue *		Grillade de porc (local) au chorizo *		Paupiette de dinde grillée à l'huile d'olive		Poisson meunière et quartier de citron
	Steak haché		Steak haché		Steak haché		Steak haché		Steak haché		Steak haché		Steak haché
	Jambon blanc		Jambon blanc		Jambon blanc		Jambon blanc		Jambon blanc		Jambon blanc		Jambon blanc
	Choix Légume		Choix Légume		Choix Légume		Choix Légume		Choix Légume		Choix Légume		Choix Légume
	Purée de céleri *		Macaronis		Céréales gourmandes BIO		Riz BIO aux petits légumes		Flageolets		Gnocchis persillés		Gratin dauphinois *
	Haricots verts extra fins sautés		Poêlée de brocolis		Poêlée de carottes fraîches		Endives braisées		Haricots verts extra fins sautés		Fondue d'épinards *		Poêlée de chou fleur
	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
	Brie		Saint Paulin		Tomme blanche		Emmental		Chèvre fermier (local)		Gouda		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
	Gaufre et son caramel *		Entremet praliné au lait entier fermier de Vicq sur Gartempe (86)		Mousse au chocolat		Panna cotta * au coulis de fruits rouges		Tropézienne		Perles du Japon au lait vanillé, compotée de pommes à la cannelle		Crème dessert vanille
	Cocktail de fruits exotiques		Quetsches au sirop		Ananas caramélisé		Cocktail de fruits		Dés de poires au sirop		Mandarines au sirop		Marmelade d'abricot
	Compote de pommes		Compote de pommes		Compote de pommes		Compote de pommes		Compote de pommes		Compote de pommes		Compote de pommes
	Poire		Kiwi		Pomme (local)		Banane		Kiwi		Poire		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)	