Menus de la semaine du 02/11/26 AU 08/11/26

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

23/10/2026

Nom et Prénom :

LUNDI		MARDI		MERCREDI		JEUDI		VENDREDI		SAMEDI		DIMANCHE	
NOMBRE	02/11/2026	NOMBRE	03/11/2026	NOMBRE	04/11/2026	NOMBRE	05/11/2026	NOMBRE	06/11/2026	NOMBRE	07/11/2026	NOMBRE	08/11/2026
	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**
	Friand au fromage		Pamplemousse		Céleri (local) rémoulade		Duo de chou rouge et blanc (local) vinaigrette		Carottes râpées à l'huile de sésame et persil		Salade d'endives aux fruits secs et noix concassées		Betteraves rouges vinaigrette aux herbes
	Salade de riz au poulet soja et épices thaï		Salade de pomme de terre au thon, maïs et persil		Salade de pâtes à la dinde, pesto rouge et olives noires		Salade de riz aux dés d'épaule de porc, soja, petits pois et épices thaï		Taboulé		Cake * au poulet, petits légumes et sauce ciboulette		Haricots blancs à la moutarde
	Œuf dur		Œuf dur		Œuf dur		Œuf dur		Œuf dur		Œuf dur		Œuf dur
	Cervelas		Saucisson sec + beurre		Terrine de campagne + cornichon		Mortadelle		Houmous *		Salami + beurre		Farci Poitevin de Sommières-du-Clain (86)
	Choix Plat		**Choix Plat**		**Choix Plat**		**Choix Plat**		**Choix Plat**		**Choix Plat**		**Choix Plat**
	Haché d'agneau au paprika		Sauté de bœuf au cumin *		Brochette de poisson crème d'oseille		Pizza aux 3 fromages * (fourme d'Ambert, mozzarella, emmental râpé)		Sauté de dinde au paprika *		Filet de colin sauce à la provençale *		**Poêlée campagnarde * (pommes de terre quartier, choux de bruxelles, haricots verts, champignons et lardons) (plat complet)**
	Saucisse fumée		Poêlée de lamelles d'encornets en persillade *		Carbonade de porc à la bière		Filet de poulet au jus		**Gratin de pdt et poireaux frais au jambon * et sa salade verte (plat complet)**		Cuisse de poulet rôtie au romarin		Steak haché de veau et sa tombée d'échalote
	Steak haché		Steak haché		Steak haché		Steak haché		Steak haché		Steak haché		Steak haché
	Jambon blanc petit beurre		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**
	Semoule BIO		Riz blanc BIO		Purée de potiron		Blé BIO		Haricots blancs (local)		Pâtes fraîches de Fiorella (86)		Pommes de terre quartier
	Chou vert braisé		Poêlée de brocolis (local)		Haricots plats sautés à l'ail		Poêlée de panais (local) et carottes fraîches		Poêlée de salsifis persillés		Petits pois au jus		Poêlée de carottes 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		Camembert		Tomme noire		Robich'long BIO (local)		Edam		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**
	Brownie *		Crème renversée au lait entier fermier de Vicq sur Gartempe (86)		Fromage blanc fermier de vicq sur Gartempe (86) au coulis de fruits rouges		Panna cotta aux pommes caramélisés		Tarte au chocolat		Riz vanillé au lait entier fermier de Vicq sur Gartempe (86)		Liégeois café
	Dés de pêches aux bigarreaux		Ananas à la noix de coco râpée		Cocktail de fruits exotiques		Compote pomme fraise		Pamplemousse au sirop		Salade de mirabelles		Petit Broyé de l'Encloître (86)
	Compote de pommes		Compote de pommes		Compote de pommes		Compote de pommes		Compote de pommes		Compote de pommes		Compote de pommes
	Pomme (local)		Pomme BIO (local)		Banane		Kiwi		Orange		Poire (local)		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 09/11/26 AU 15/11/26

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

30/10/2026

Nom et Prénom : 0

	LUNDI		MARDI		MERCREDI		JEUDI		VENDREDI		SAMEDI		DIMANCHE
NOMBRE	09/11/2026	NOMBRE	10/11/2026	NOMBRE	11/11/2026	NOMBRE	12/11/2026	NOMBRE	13/11/2026	NOMBRE	14/11/2026	NOMBRE	15/11/2026
	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**
	Salade d'haricots verts aux petits légumes		Chou blanc (local) rémoulade		Champignons frais (local) au cumin et persil		Terrine de saumon au citron vert		Chou chinois à l'huile de noix		Duo carotte et céleri (local) râpés vinaigrette et cerfeuil		Emincé d'artichaut aux petits légumes
	Crêpe au fromage		Salade de blé, dés de volaille, maïs et carottes		Salade de pâtes à la marocaine (poivrons, petits pois, raisins secs)		Duo d'haricots rouges et blancs aux oignons rouges, huile d'olive, citron, persil)		Salade de pommes de terre, dés d'épaule de porc, petits pois et ciboulette		Salade de riz au surimi, petits légumes et fines herbes		Taboulé
	Œuf dur		Œuf dur		Œuf dur		Œuf dur		Œuf dur		Œuf dur		Œuf dur
	Cervelas + beurre		Saucisson à l'ail nature + beurre		Rillettes + cornichon		Pâté marmite de Sommières-du-Clain (86) + cornichon		Mousse de foie + cornichon		Chorizo + beurre		Terrine de campagne + cornichon
	Choix Plat		**Choix Plat**		**Choix Plat**		**Choix Plat**		**Choix Plat**		**Choix Plat**		**Choix Plat**
	Moussaka et sa salade verte (plat complet)		**Crumble de poisson à la bretonne (chou fleur, lard, julienne de légumes) (plat complet)**		Mitonné de porc (local) au curcuma *		Mitonné de poulet aux champignons miniatures *		Saucisse de Toulouse grillée (local)		Filet de hoki sauce beurre citronné *		Blanquette de dinde à l'ancienne
	Sauté de poulet à la sauge *		Emincé de dinde aux épices Tex Mex *		**Dahl de lentilles (local) et riz blanc BIO * (plat complet)**		Poisson meunière et quartier de citron		**Macaronis à la fondue de poireaux frais et champignons frais de Bernazay crémés, salade verte (Plat complet)**		Poulet rôti		Grillade de porc à la moutarde *
	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**
	Semoule		Gnocchis à l'ail et persil		Céréales gourmandes BIO		Riz blanc BIO		Macaronis		Pommes vapeur		Riz blanc BIO
	Chou vert braisé (local)		Haricots beurre très fins sautés		Endives braisées		Poêlée de carottes fraîches		Poêlée de choux fleur		Haricots verts extra fins sautés		Poêlée de blettes fraîches persillées *
	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		Brie		Gouda		Bleu		Cantal		Emmental		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 au citron *		Entremet praliné au lait entier fermier de Vicq sur Gartempe (86)		Mousse chocolat à la noix de coco râpée		Crème dessert vanille		Clafoutis à l'ananas *		ile flottante		Crème dessert caramel
	Marmelade d'abricots		Dés de poires au sirop		Quetsches au sirop		Compote pomme banane		Mandarines au sirop		Cocktail de fruits		Dès 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)		Orange		Poire (local)		Pomme (local)		Kiwi		Banane		Poire (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 16/11/26 AU 22/11/26

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

06/11/2026

Nom et Prénom : 0

	LUNDI		MARDI		MERCREDI		JEUDI		VENDREDI		SAMEDI		DIMANCHE
NOMBRE	16/11/2026	NOMBRE	17/11/2026	NOMBRE	18/11/2026	NOMBRE	19/11/2026	NOMBRE	20/11/2026	NOMBRE	21/11/2026	NOMBRE	22/11/2026
	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**
	Macédoine mayonnaise		Chou rouge vinaigrette		Carottes râpées aux graines de sésame et huile d'olive		Céleri (local) mayonnaise aux herbes		Radis noir râpé		Salade de champignons frais mimosa		Lentilles vinaigrette à l'échalote
	Salade de risetti, aux carottes râpées, maïs et aneth		Salade de riz au thon, poivron, maïs, cornichon, huile d'olive		Salade de pommes de terre à la boulonnaise (moules, échalote, persil)		Salade de pépinettes au surimi et estragon		Salade de riz au poulet, maïs et petits pois		Soufflé * au fromage sauce curry		Betteraves rouges persillées
	Œuf dur		Œuf dur		Œuf dur		Œuf dur		Œuf dur		Œuf dur		Œuf dur
	Saucisson sec + beurre		Mortadelle		Pâté de tête + cornichon		Saucisson à l'ail fumé + beurre		Terrine de campagne + cornichon		Farci Poitevin de Sommières-du-Clain (86) + cornichon		Salami + beurre
	Choix Plat		**Choix Plat**		**Choix Plat**		**Choix Plat**		**Choix Plat**		**Choix Plat**		**Choix Plat**
	Quiche Lorraine * et sa salade verte (plat complet)		Paupiette de dinde grillée à l'huile d'olive		Escalope de dinde à la crème et champignons de Bernazay *		Tortillas de patatas aux oignons *		Pot au feu (plat complet) *		Filet de merlu à l'estragon *		Tête de veau ravigote *
	Saucisses de volaille grillées		Sauté de porc au paprika *		Saumonette au beurre blanc *		Cuisse de lapin (local) au cidre *		Grillade de porc sauce charcutière *		**Polenta Bio (local) crémeuse aux champignons, allumettes de jambon sec et piment d'espelette* et sa salade verte (plat complet)**		Filet de poulet grillé aux herbes de provence
	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 pois cassés *		Semoule BIO		Pâtes de la Fabric d'Alice (86)		Riz blanc aux herbes		Pommes de terre persillées		Blé BIO		Spaghettis
	Haricots plats sautés à l'ail		Petits pois au jus		Fondue de poireaux frais (local)		Gratin de blettes *		Epinards béchamel *		Poêlée de carottes fraîches		Purée de choux 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**
	Tomme blanche		Edam		Camembert		Mimolette		Saint Paulin		Chèvre fermier (local)		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**
	Eclair au chocolat		Entremet vanille au lait entier fermier de Vicq sur Gartempe (86)		Fromage blanc fermier de vicq sur Gartempe (86) au miel (local)		Crème pâtissière * au café		Tourteau fromager (local)		Perles du Japon au lait de coco et mangue *		Liégeois vanille
	Poire Belle-Hélène		Emincé d'abricots à la cannelle		Salade de pruneaux		Dés de pêches au sirop		Banane au chocolat		Pomme (local) au four		Petit Broyé de l'Encloître (86)
	Compote de pommes		Compote de pommes		Compote de pommes		Compote de pommes		Compote de pommes		Compote de pommes		Compote de pommes
	Orange		Pomme BIO (local)		Kiwi		Banane		Orange		Poire (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 23/11/26 AU 29/11/26

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

13/11/2026

Nom et Prénom : 0

LUNDI		MARDI		MERCREDI		JEUDI		VENDREDI		SAMEDI		DIMANCHE	
NOMBRE	23/11/2026	NOMBRE	24/11/2026	NOMBRE	25/11/2026	NOMBRE	26/11/2026	NOMBRE	27/11/2026	NOMBRE	28/11/2026	NOMBRE	29/11/2026
	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**
	Rillettes de sardines * à l'aneth		Pamplemousse		Chou chinois à la fourme d'Ambert et huile de sésame		Chou blanc râpé vinaigrette		Carottes râpées vinaigrette à l'échalote		Endives aux noix et lardons		Salade de blé à l'oriental (dés de volaille, concassé de tomate et basilic)
	Poireaux frais (local) vinaigrette à l'ail		Salade de pâtes aux dés d'épaule de porc, pesto vert et cerfeuil		Salade de pommes de terre, carotte, maïs		Salade de pois chiches à la grecque (oignon rouge, citron, tomate concassées, épices)		Salade de riz aux haricots rouges, chorizo et cerfeuil		Taboulé citroné à l'aneth		Duo brocolis chou fleur
	Œuf dur		Œuf dur		Œuf dur		Œuf dur		Œuf dur		Œuf dur		Œuf dur
	Rillettes + cornichon		Rillettes de poissons * au citron		Pâté marmite de Sommières-du-Clain (86) + cornichon		Cervelas+ beurre		Mousse de foie + cornichon		Chorizo + beurre		Pâté de tête + cornichon
	Choix Plat		**Choix Plat**		**Choix Plat**		**Choix Plat**		**Choix Plat**		**Choix Plat**		**Choix Plat**
	Lomo de porc aux oignons *		**Chili con carne et riz blanc BIO (plat complet)**		Escalope de dinde viennoise sauce tomate		**Tartiflette * et sa salade verte (plat complet)**		Rognons de jeune bovin en persillade		**Brandade de poisson * et sa salade verte (plat complet)**		Cervelas campagnard
	Lasagnes bolognaise et sa salade verte (plat complet)		Quiche aux poireaux frais * (local)		Aile de raie aux câpres *		Langue de bœuf sauce piquante		Filet de poulet mariné au miel et graines de sésame		Sauté de dinde au cumin		Paupiette de dinde au cerfeuil
	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 de terre à la matelote * (crème, échalote et persil)		Riz blanc BIO		Tortis		Gnocchis à l'ail et persil		Purée de patates douces BIO * (local)		Céréales gourmandes BIO		Riz pilaf
	Haricots beurre très fins sautés		Poêlée de brocolis (local)		Poêlée de chou fleur aux petits légumes		Haricots verts extra fins sautés		Endives braisées caramélisées		Chou vert braisé (local)		Poêlée de panais (local) et carottes 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**
	Brie		Tartare ail et fines herbes		Emmental		Bleu		Tomme blanche		Gouda		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**
	Moelleux au praliné *		Crème renversée aux pépites de chocolat		Mousse café		Ile flottante		Flan pâtissier *		Panna cotta au coulis caramel au beurre salé *		Crème dessert chocolat
	Salade de questches		Dés de poires aux raisins secs		Cocktail de fruits		Mandarines au sirop		Quetsches au sirop		Compote pomme banane *		Poire au vin
	Compote de pommes		Compote de pommes		Compote de pommes		Compote de pommes		Compote de pommes		Compote de pommes		Compote de pommes
	Pomme (local)		Banane		Orange		Pomme (local)		Poire (local)		Orange		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 30/11/26 AU 06/12/26

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

20/11/2026

Nom et Prénom : 0

	LUNDI		MARDI		MERCREDI		JEUDI		VENDREDI		SAMEDI		DIMANCHE
NOMBRE	30/11/2026	NOMBRE	01/12/2026	NOMBRE	02/12/2026	NOMBRE	03/12/2026	NOMBRE	04/12/2026	NOMBRE	05/12/2026	NOMBRE	06/12/2026
	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**
	Friand au fromage *		Céleri (local) rémoulade		Champignons frais (local) crème de paprika		Salade verte au surimi, maïs et œuf		Radis noir râpé		Chou rouge vinaigrette à l'ail		Carottes râpées persillées
	Emincé d'artichaut aux oeufs durs et petits légumes		Salade de riz au thon, maïs, olive et persil		Pommes de terre au hareng (carotte, oignon)		Salade de pâtes au poulet petits légumes et curry		Blé au poulet, petits pois, carottes et cerfeuil		Cake * aux dés d'épaule de porc, petits légumes et emmental sauce béarnaise *		Salade de riz au poulet carotte et curry
	Œuf dur		Œuf dur		Œuf dur		Œuf dur		Œuf dur		Œuf dur		Œuf dur
	Mortadelle		Saucisson sec + beurre		Mousse de foie + cornichon		Mortadelle		Rillettes de thon * à l'estragon		Pâté de tête + cornichon		Salami + beurre
	Choix Plat		**Choix Plat**		**Choix Plat**		**Choix Plat**		**Choix Plat**		**Choix Plat**		**Choix Plat**
	Saucisses de volaille grillées		Rôti de dindonneau aux herbes de Provence *		Blanquette de poissons aux fruits de mer *		Haché de boeuf sauce brune * (jus de viande, crème, bouillon)		Paleron de bœuf braisé au romarin		Filet de colin à l'aneth *		**Petit salé et lentilles (local) * (plat complet)**
	Mitonné de porc (local) au paprika *		Sauté de porc (local) aux carottes fraîches		Boudin noir (local) grillé aux pommes (local) *		**Cassoulet * du chef à la graisse de canard (local) (manchon de canard (local), saucisse fumée et cervelas) (plat complet)**		Chipolatas grillées		Sauté de volaille aux navets *		Steak haché de veau à la sauce tomate
	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**
	Coquillettes		Boulgour aux petits légumes		Riz blanc BIO		Semoule BIO		Polenta BIO (local)		Pommes rissolées		Tortis
	Haricots plats sautés à l'ail		Poêlée de choux de bruxelles		Fondue de poireaux frais (local)		Carottes vichy *		Haricots beurre très fins sautés		Epinards à la crème		Gratin de chou fleur à la béchamel *
	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		Chèvre au lait pasteurisé		Mimolette		Brie		Tomme noire		Edam		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**
	Tarte aux pommes		Entremet café au lait entier fermier de Vicq sur Gartempe (86)		Fromage blanc fermier de vicq sur Gartempe (86) à la crème de marrons		Crème pâtissière * vanille aux pépites de chocolat		Crêpe à la confiture d'abricot		Panna cotta au coulis de fruits exotiques		Liégeois chocolat
	Dés de pêches aux bigarreaux		Marmelade d'abricots		Pamplemousse au sirop		Cocktail de fruits exotiques		Ananas aux bigarreaux		Poire Belle-Hélène		Petit Broyé de l'Encloître (86)
	Compote de pommes		Compote de pommes		Compote de pommes		Compote de pommes		Compote de pommes		Compote de pommes		Compote de pommes
	Banane		Pomme BIO (local)		Poire (local)		Kiwi		Orange		Banane		Poire (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)**