



Menus de la semaine du

07/09/26

AU

13/09/26

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

28/08/2026

Nom et Prénom :

LUNDI		MARDI		MERCREDI		JEUDI		VENDREDI		SAMEDI		DIMANCHE	
07/09/2026		08/09/2026		09/09/2026		10/09/2026		11/09/2026		12/09/2026		13/09/2026	
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
	Salade de pommes de terre Alsacienne (cervelas, oignons, concassé de tomate, persil, vinaigrette)		Brocolis persillés		Carottes râpées à l'huile d'olive aux herbes		Concombres à la bulgare (crème fraîche, fromage blanc, ciboulette)		Salade de tomates ciboulette		Salade de melon		Haricots verts vinaigrette aux herbes
	Macédoine mayonnaise		Salade de riz au chorizo, haricots rouges et cerfeuil		Salade de pommes de terre au thon, maïs, tomate et ciboulette		Salade de pâtes au poivron, tomate, olive et huile d'olive		Taboulé au poulet et basilic		Soufflé aux graines de sésame, chèvre, pesto * et mayonnaise citronnée		Salade de riz au surimi, carottes râpées, maïs et persil
	Œuf dur		Œuf dur		Œuf dur		Œuf dur		Œuf dur		Œuf dur		Œuf dur
	Andouille		Saucisson sec		Pâté marmite de Sommières-du-Clain (86)		Salami		Pâté de tête		Chorizo		Mortadelle
	Choix Plat		Choix Plat		Choix Plat		Choix Plat		Choix Plat		Choix Plat		Choix Plat
	Tajine de dinde aux fruits secs et amandes grillées *		Sauté de porc (local) au cumin *		Aile de raie au curry et noix de coco *		Flan aux petits pois, chèvre et menthe *		Jumeau de boeuf (local) braisé à l'ail *		Lamelles d'encornets à la Basque (jambon de pays, poivron, piment d'espelette) *		Cervelas campagnard
	Croque monsieur * et sa salade verte (plat complet)		Paupiette de dinde grillée à l'huile d'olive		Sauté de poulet à la sauce tomate et basilic *		Jambon braisé *		Focaccia aux légumes grillés, mozzarella * et sa salade verte (plat complet)		Filet de poulet au jus d'estragon *		Colombo de poulet *
	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
	Semoule BIO		Pâtes HVE		Céréales gourmandes BIO		Blé BIO		Lentilles (local)		Pommes vapeurs persillées		Farfalles
	Poêlée d'aubergines fraîches aux poivrons		Poêlée de salsifis tomate		Haricots beurre très fins sautés		Tomates au four *		Gratin de blettes *		Poêlée de courgettes fraîches (local)		Tian de légumes *
	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 noire		Emmental		Bleu		Mimolette		Robich'long BIO (local)		Brie		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 au fromage blanc *		Entremet vanille au lait entier fermier de Vicq sur Gartempe (86)		Fromage blanc fermier de Vicq sur Gartempe (86) à la compote de pommes		Ile flottante *		Bavarois aux fruits rouges *		Riz au lait entier fermier de Vicq sur Gartempe (86) au chocolat *		Crème dessert vanille
	Salade de mirabelles		Emincé d'abricots à la cannelle		Mandarines aux raisins secs		Duo poires et pêches au sirop		Cocktail de fruits		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)		Raisin (local)		Pomme (local)		Abricot		Prune		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

14/09/26

AU

20/09/26

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

04/09/2026

Nom et Prénom : 0

LUNDI		MARDI		MERCREDI		JEUDI		VENDREDI		SAMEDI		DIMANCHE	
14/09/2026		15/09/2026		16/09/2026		17/09/2026		18/09/2026		19/09/2026		20/09/2026	
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
	Betteraves rouges aux graines de courges		Carottes râpées persillées		Salade de tomates mozzarella		Salade verte aux dés de mimolette et cerfeuil		Concombre vinaigrette aux herbes		Salade de pastèque menthe		Quiche lorraine *
	Haricots blancs ciboulette à l'huile de noix		Salade de riz à la napolitaine (poulet, tomate, olive)		Taboulé		Salade de pommes de terre, dés d'épaule de porc et macédoine		Salade de pâtes à la niçoise (thon, poivron, tomate, huile d'olive)		Blé aux crudités (poivron rouge, jaune, vert tomate et maïs)		Brocolis vinaigrette à l'ail
	Œuf dur		Œuf dur		Œuf dur		Œuf dur		Œuf dur		Œuf dur		Œuf dur
	Terrine de campagne		Rillettes		Saucisson à l'ail nature		Farci Poitevin de Sommières-du-Clain (86)		Houmous *		Rillettes de maquereaux * à l'aneth et citron		Andouille
	Choix Plat		Choix Plat		Choix Plat		Choix Plat		Choix Plat		Choix Plat		Choix Plat
	Quiche thon et tomate * et sa salade verte (plat complet)		Sauté de dinde aux herbes de provence *		Moules au bleu *		Curry de bœuf (local) à l'indienne *		Longe de porc BIO (local) au thym *		Pain de poisson * sauce cocktail		Tomates farcies et son coulis de tomate
	Escalope de dinde crème citronnée		Pâtes fraîches de Fiorella (86) sautées aux courgettes fraîches et tomates cerise * et sa salade verte (plat complet)		Mitonné de porc (local) au paprika *		Omelette aux champignons *		Couscous aux merguez grillées et à la menthe (plat complet)		Cuisse de poulet rôtie aux épices *		Blanquette de poisson *
	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 aux petits légumes		Gnocchis persillés		Pommes rissolées		Riz blanc BIO		Purée de brocolis		Polenta BIO (local)		Trio de riz
	Poêlée d'artichaut aux tomates		Poêlée d'aubergines fraîches (local)		Haricots verts extra fins sautés		Petits pois au jus		Poêlée provençale (aubergine, courgette, tomate) *		Poêlée de carottes 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
	Tomme blanche		Saint Paulin		Edam		Camembert		Chèvre fermier de l'ane vert Sossay		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
	Tarte aux pommes		Crème pâtissière * aux bigarreaux		Mousse caramel aux vermicelles au chocolat		Entremet pralinée au lait entier fermier de Vicq sur Gartempe (86)		Eclair au café		Panna cotta * au coulis de fruits jaunes		Liégeois chocolat
	Dés de pêches aux amandes grillées		Ananas au sirop		Marmelade d'abricot *		Dés de poires au chocolat		Salade de melon		Pomme au four		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
	Banane		Prune		Raisin (local)		Banane		Pomme (local)		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)			



Menus de la semaine du

21/09/26

AU

27/09/26

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

11/09/2026

Nom et Prénom : 0

LUNDI		MARDI		MERCREDI		JEUDI		VENDREDI		SAMEDI		DIMANCHE	
NOMBRE	21/09/2026	NOMBRE	22/09/2026	NOMBRE	23/09/2026	NOMBRE	24/09/2026	NOMBRE	25/09/2026	NOMBRE	26/09/2026	NOMBRE	27/09/2026
	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
	Terrine de légumes mayonnaise ciboulette		Pamplermousse		Salade de tomate, concombre et origan		Courgettes crues râpées ciboulette huile olive		Carottes râpées à l'ail et persil		Salade de pastèque		Betteraves rouges aux noix torréfiées et huile de noix
	Chou chinois à l'huile de sésame		Salade de riz au poulet, petits légumes et huile d'olive		Salade de pommes de terre à la boulonnaise (moules, échalote, persil)		Pois chiches à la grecque (tomate, concombre, dés de brebis, olives noires, oignons rouges)		Salade de pâtes à l'oriental (farfalles, dés de volaille, concassé de tomate, basilic)		Cake * au surimi mayonnaise à l'estragon		Salade de lentilles aux légumes (carotte râpée, céleri, oignon rouge) huile d'olive
	Œuf dur		Œuf dur		Œuf dur		Œuf dur		Œuf dur		Œuf dur		Œuf dur
	Mousse de foie		Cervelas		Terrine de campagne		Salami		Mousse de foie		Andouille		Saucisson sec
	Choix Plat		Choix Plat		Choix Plat		Choix Plat		Choix Plat		Choix Plat		Choix Plat
	Fricassé de coq aux petits oignons *		Sauté de bœuf (local) tomate basilic *		Pavé de saumon au romarin et amandes torréfiées *		Ventrèches de porc (local) grillée *		Sauté de porc (local) à la mexicaine (haricots rouges et maïs) *		Filet de hoki à l'aneth *		Rôti de dindonneau à l'échalote
	Escalope viennoise		Chou fleur et pommes de terre Tikka masala * (plat complet)		Escalope de dinde sauce moutarde à l'ancienne *		Filet de poulet au curry *		Tarte aux fromages (emmental, cheddar, chèvre) *		Emincé de poulet à la crème et aux champignons (local) *		Andouillette 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
	Gratin dauphinois *		Pâtes de la Fabric d'Alice (86)		Boulgour aux épices		Jardinière de légumes (pommes de terre, carottes, petits pois)		Potatoes		Riz blanc BIO		Spaghettis
	Poêlée de salsifis persillée		Epinards à la crème		Haricots plats sautés à l'ail		Poêlée de salsifis à la tomate		Tomates provençales *		Ratatouille		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
	Emmental		Tartare ail et fines herbes		Tomme noire		Edam		Mimolette		Camembert		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
	Gâteau de semoule à la fleur d'oranger *		Entremet chocolat au lait entier fermier de Vicq sur Gartempe (86)		Fromage blanc fermier de Vicq sur Gartempe (86) au miel (local)		Ile flottante		Flan pâtissier *		Semoule au lait entier fermier de Vicq sur Gartempe (86) aux raisins secs *		Crème dessert caramel
	Salade de mirabelles		Mandarines au sirop		Compote pomme abricot		Quetsches au sirop		Dés de pêches aux bigarreaux		Poire au vin		Galette poitevine
	Compote de pommes		Compote de pommes		Compote de pommes		Compote de pommes		Compote de pommes		Compote de pommes		Compote de pommes
	Prune		Pomme BIO (local)		Pêche		Raisin (local)		Nectarine		Prune		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)			



Menus de la semaine du

28/09/26

AU

04/10/26

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

18/09/2026

Nom et Prénom :

0

LUNDI		MARDI		MERCREDI		JEUDI		VENDREDI		SAMEDI		DIMANCHE	
NOMBRE	28/09/2026	NOMBRE	29/09/2026	NOMBRE	30/09/2026	NOMBRE	01/10/2026	NOMBRE	02/10/2026	NOMBRE	03/10/2026	NOMBRE	04/10/2026
	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 melon		Chou rouge vinaigrette		Salade de tomates à l'huile d'olive et basilic		Salade Alaska (carotte râpée, surimi, ananas, mayonnaise)		Salade Poitevine (salade verte, champignons, œuf dur et lard)		Concombre ciboulette		Sardines + beurre doux
	Salade de riz au thon, tomate, olive		Salade de pommes de terre Alsacienne (cervelas, oignons, concassé de tomate, persil, vinaigrette)		Blé à la romaine (thon, blé tomates, oignon dur)		Salade de pâtes au poulet et crème de cheddar		Salade de risetti aux carottes, maïs et aneth		Salade de riz au poulet carottes et épices thaï		Carottes râpées à l'aneth
	Œuf dur		Œuf dur		Œuf dur		Œuf dur		Œuf dur		Œuf dur		Œuf dur
	Farci Poitevin de Sommières-du-Clain (86)		Mortadelle		Pâté marmite de Sommières-du-Clain (86)		Chorizo		Rillettes de poisson * à l'estragon		Rillettes		Saucisson à l'ail fumé
	Choix Plat		Choix Plat		Choix Plat		Choix Plat		Choix Plat		Choix Plat		Choix Plat
	Steak haché de veau à l'emmental		Poulet au citron façon tajine *		Filet de cabillaud aux agrumes *		Mitonné de porc (local) au curcuma *		Langue de bœuf (local) sauce poivre *		Brandade de poisson * et sa salade verte (plat complet)		Paupiette de veau grillée
	Pilons de poulet grillés aux épices		Boudin noir (local) grillé aux pommes *		Gnocchis au pesto, petits pois et mozzarella * et salade verte (plat complet)		Riz, lentilles et épinards au curry-coco * (plat complet)		Sauté de poulet à la crème ail et fines herbes *		Côte de porc (local) au chorizo *		Sauté de dinde au curry lait de coco et petits pois *
	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
	Petits pois au jus		Semoule BIO		Gnocchis persillés		Quinoa aux petits légumes		Haricots blanc (local)		Pennes		Blé BIO
	Poêlée d'aubergines fraîches (local)		Poêlée de blettes persillée		Poêlée de courgettes fraîches (local)		Poêlée de carottes fraîches		Haricots verts extra fins sautés		Poêlée d'aubergines fraîches (local) et poivrons *		Épinards à la crème
	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		Gouda		Bleu		Brie		Emmental		Chèvre au lait pasteurisé		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
	Crêpe sucrée à la confiture de fraise		Crème renversée aux pépites de chocolat		Mousse pralinée		Panna cotta * au coulis de fruits rouges		Tourteau fromager		Perles du Japon au lait de coco et coulis de mangue *		Liégeois vanille
	Salade de pruneaux		Dés de poires au sirop		Ananas à la noix de coco râpées		Cocktail de fruits		Poire Belle Hélène		Compote pomme cannelle *		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)		Banane		Raisins (local)		Prune		Pomme (local)		Kiwi		Raisins (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)			