

MENUS SEPTEMBRE 2025

ECOLES

Semaine du 1 AU 5 SEPTEMBRE 2025				
Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Rillettes de thon maison	Haricots verts vinaigrette		Salade de pommes de terre diabolos (mimolette, tomate, maïs)	Concombre persillé
Sauté de poulet aux herbes de provence	Boullgour à la cantonnaise (petits pois, brunoise, œuf, oignon)		Steak haché frais	Filet de colin crème de curry
Semoule BIO	Edam		Poêlée de courgettes fraîches	Riz BIO
Pavé frais 1/2 sel	Nectarine		Gouda	Petit suisse aromatisé
Compote de pommes			Abricot	Gâteau moelleux maison aux pommes

Semaine du 8 AU 12 SEPTEMBRE 2025				
Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Macédoine mayonnaise	Carottes râpées		Salade de tomates persillée	Salade de melon de Maulay
Sauté de bœuf à la tomate fraîche	Filet de poulet grillé		Rôti de porc froid mayonnaise aux herbes	Beignets de calamars
Pommes vapeur	Haricots beurre très fins sautés		Taboulé	Poêlée de carottes fraîches
Emmental	Fromage blanc sucré fermier de Vica sur Gartempe		Flan vanille	Montcadi croûte noire
Prune	Petit beurre chocolat		Compote pomme cannelle maison	Tarte à la noix de coco maison

Semaine du 15 AU 19 SEPTEMBRE 2025				
Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi Repas "INDIEN"	Vendredi
Salade d'haricots verts	Salade verte, surimi et maïs		Raita de concombre (fromage blanc, oignon, ail, cumin)	Salade de pastèque
Pennons au pesto vert, courgettes, petits pois, mozzarella (plat complet)	Haché de bœuf à l'italienne (tomate, ail et origan)		Mango chicken (Filet de poulet épicé à la mangue)	Filet de hoki au citron
Vache Picon	Semoule BIO		Riz blanc BIO	Epinards à la crème
Compote pomme fraise	Yaourt nature BIO sucré de Saint Gervais les 3 Clochers		Petit suisse nature + sucre	
	Banane		Cocktail de fruits exotiques	Donut's sucré

Semaine du 22 AU 26 SEPTEMBRE 2025				
Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Betteraves BIO vinaigrette	Salade de tomate, concombre et origan		Salade de melon de Maulay	Carottes râpées ciboulette
Jumeau de bœuf braisé au romarin	Pilons de poulet sauce barbecue		Clafoutis tomate chèvre maison	Blanquette de poisson
Ratatouille	Petits pois au jus		Salade verte	Pommes vapeur
Yaourt aromatisé fermier de Vica sur Gartempe	Cotentin nature		Riz au lait entier fermier de Vica sur Gartempe	Camembert/ Robich'long BIO
Benoitine de Saint Benoît	Ananas au sirop			Gâteau maison au fromage blanc

Semaine du 29 SEPTEMBRE AU 3 OCTOBRE 2025				
Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Œuf dur mayonnaise au paprika	Macédoine vinaigrette		Concombre persillé	Tomate mozzarella
Couscous végétarien (plat complet)	Pâtes fraîches de Fontaine le Comte carbonara		Mitonné de bœuf aux champignons frais de Bernazay	Poisson pané
Montcadi croûte noire	Emmental		Pommes de terre rissolées	Haricots verts BIO très fins sautés
Pomme	Raisins de Neuville de Poitou		Petit suisse aromatisé	Crème anglaise
			Dés de pêches au sirop	Brownie maison

Les volailles sont d'origine française et/ou UE.

Les fruits sont sous réserve de la disponibilité des fournisseurs.

Dans tous nos menus, la farine provient d'Aslonnes.



Produit bio

BIO

Produit en Vienne



Produit Haute Valeur Environnementale



Viande de boeuf Race à viande

Menu végétarien

