MENUS OCTOBRE

ECOLES

AGRILOCAL

Semaine du 5 AU 9 OCTOBRE 2026

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi VÉGÉTARIEN	Vendredi
Salade de pommes de terre au thon, maïs et aneth	Duo chou rouge et blanc		Carottes râpées	Macédoine mayonnaise
Sauté de bœuf au paprika *	Filet de poulet grillé *		Pâtes de la Fabric d'Alice (local) à la bolognaise de lentilles (local) végétarienne *	Filet de colin sauce aurore *
Poêlée de brocolis	Petits pois au jus		(plat complet)	Boulgour **BIO**
Montcadi croûte noire	Yaourt aromatisé de Vicq sur Gartempe (86)		Camembert / Robich'long BIO (local)	Entremet chocolat au lait entier fermier de Vicq sur Gartempe (86)
Compote de pommes individuelle BIO	Petit broyé pur beurre (local)		Tourteau fromager de Poitiers (86)	Raisins (local)

Semaine du 12 AU 16 OCTOBRE 2026

SEMAINE DU GOUT

Lundi Afrique VÉGÉTARIEN	Mardi Amérique	Mercredi	Jeudi Asie	Vendredi Océanie
Salade de semoule aux pois chiches et légumes	Coleslaw (carotte, chou blanc et mayonnaise)		Lentilles vinaigrette aux épices indienne	Concombre au maïs
Mafé de poulet *	Chili végétarien (haricots rouges, maïs, sauce tomate) *		Porc au caramel *	Fish and chips
Haricots verts extra fins sautés	Riz blanc **BIO**		Wok de légumes sauce soja * (carottes, petits pois, haricots plats, oignons)	(plat complet)
Emmental	Flan chocolat		Chèvre au lait pasteurisé	Pavé frais
Banane	Dés de poires au sirop		Compote pomme banane individuelle	Moelleux coco-ananas *

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.***

***: Elaboré par nos cuisiniers dans notre cuisine centrale.**

Menu végétarien VÉGÉTARIEN

Viande de boeuf Race à viande