

# MENUS SEPTEMBRE 2025

## ECOLES ET CENTRE DE LOISIRS

Semaine du 1 AU 5 SEPTEMBRE 2025				
Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Rillettes de thon maison	Haricots verts vinaigrette	Salade verte aux dés d'emmental	Salade de pommes de terre diablo (mimolette, tomate, mais)	Concombre persillé
Sauté de poulet aux herbes de provence	Boullgour à la cantonnaise (petits pois, brunoise, œuf, oignon)	Chipolata grillée de Maître Cochon	Steak haché frais	Filet de colin crème de curry
Semoule <b>BIO</b>	Edam	Pâtes de Senillé Saint Sauveur	Poêlée de courgettes fraîches	Riz <b>BIO</b>
Pavé frais 1/2 sel	Nectarine	Yaourt sucré fermier de Vicq sur Gartempe	Gouda	Petit suisse aromatisé
Compote de pommes		Cocktail de fruits au sirop	Abricot	Gâteau moelleux maison aux pommes

Semaine du 8 AU 12 SEPTEMBRE 2025				
Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Macédoine mayonnaise	Carottes râpées	<b>Mercredi Libéré</b>	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 Vicq 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	Saucisson à l'ail nature	Raita de concombre (fromage blanc, oignon, ail, cumin)	Salade de pastèque
Pennas au pesto vert, courgettes, petits pois, mozzarella (plat complet)	Haché de bœuf à l'italienne (tomate, ail et origan)	Cordon bleu de volaille	Mango chicken (Filet de poulet épicé à la mangue)	Filet de hoki au citron
Vache Picon	Semoule <b>BIO</b>	Poêlée de courgettes fraîches	Riz blanc <b>BIO</b>	Epinards à la crème
Compote pomme fraise	Yaourt nature <b>BIO</b> sucré de Saint Gervais les 3 Clochers	Brie	Petit suisse nature + sucre	
	Banane	Pomme	Cocktail de fruits exotiques	Donut's sucré

Semaine du 22 AU 26 SEPTEMBRE 2025				
Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi VÉGÉTARIEN	Vendredi
Betteraves <b>BIO</b> vinaigrette	Salade de tomate, concombre et origan	Salade du potager (brocolis, œufs durs, vinaigrette)	Salade de melon de Maulay	Carottes râpées ciboulette
Jumeau de bœuf braisé au romarin	Pilons de poulet sauce barbecue	Sauté de porc au paprika	Clafoutis tomate chèvre maison	Blanquette de poisson
Ratatouille	Petits pois au jus	Blé <b>BIO</b> aux petits légumes	Salade verte	Pommes vapeur
Yaourt aromatisé fermier de Vicq sur Gartempe	Cotentin nature	Edam	Riz au lait entier fermier de Vicq sur Gartempe	Camembert/ Robich'long <b>BIO</b>
Benoitine de Saint Benoît	Ananas au sirop	Prune		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	Salade de riz au thon, tomate et persil	Concombre persillé	Tomate mozzarella
Couscous végétarien (plat complet)	Pâtes fraîches de Fontaine le Comte carbonara	Sauté de dinde aux épices kebab	Mitonné de bœuf aux champignons frais de Bernazay	Poisson pané
Montcadi croûte noire	Emmental	Poêlée de carottes fraîches	Pommes de terre rissolées	Haricots verts <b>BIO</b> très fins sautés
Pomme	Raisins de Neuville de Poitou	Flan chocolat	Petit suisse aromatisé	Crème anglaise
		Compote pomme banane	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'Alsionnes.



Produit bio **BIO**

Produit en Vienne



Menu végétarien



Produit Haute Valeur Environnementale



Viande de boeuf Race à viande

