

SEPTEMBRE 2026

	lundi	mardi	mercredi (Centre de loisirs)	jeudi	vendredi
Semaine du 01 au 04 Septembre 2026		Melon Jambon blanc Pâtes Camembert Compote	Radis au beurre Cotelette de veau bio  Carottes vichy Petit suisse Gâteau individuel	MENU VEGETARIEN Salade de riz Œufs durs  Epinards Comté Nectarine	Salade tomates olives feta Moules marinières Pomme rosti Emmental bio  Glace
Semaine du 07 au 11 Septembre 2026	Quiche au thon Lapin à la moutarde Haricots verts bio  Verre de lait  Pêche	MENU VEGETARIEN Salade tomates basilic Lasagnes végétariennes Salade verte Bûche de chèvre Glace	Sardines Tomates farcies Riz pilaf St Moret Abricots	Concombre à la ciboulette Poulet bio rôti  Courgettes Smoothie	Taboulé Poisson du jour Brocolis Yaourt bio des charentes  Prunes
Semaine du 14 au 18 Septembre 2026	MENU VEGETARIEN Melon Tajine de légumes Semoule Coulommiers Compote	Salade de pomme de terre Rôti de veau bio  Tomates provençales Fromage blanc bio  Pêche	Celeri rémoulade Pâtes bolognaises  Salade Gruyère Glace	Pastèque Chipolatas Petit pois bio  Six de savoie Gâteau maison	Choux fleurs vinaigrette Moules marinières Pomme rosti Cantal Raisins
Semaine du 21 au 25 Septembre 2026	Melon Gigot d'agneau  Flageolets bio  Petit filous Compote	Maquereaux Joue de porc au cidre Purée maison St nectaire Raisins	Tomates et avocats Cuisse de dinde Poêlée de courgettes Brie Riz au lait	MENU VEGETARIEN Salade de pois chiches Omelette persillée Piperade Yaourt bio des charentes  Pomme de Garat	Concombre à la crème Poisson du jour Epinards Chaource Gâteau maison

*Un repas végétarien par semaine, conformément à la loi Egalim. **Les menus peuvent subir quelques modifications en fonction des livraisons, merci de nous en excuser. **Vert = Bio et Local**  **Rouge = Maison**

OCTOBRE 2026

	lundi	mardi	mercredi (Centre de loisirs)	jeudi	vendredi
Semaine du 28 Septembre au 02 Octobre 2026	Pastèque Joue de bœuf bio  Purée de carottes St Paulin Panna cotta	MENU VEGETARIEN Coleslaw Riz cantonais végétarien Salade Fromage blanc bio  Gâteau aux pois chiches	Radis au beurre Escalope de dinde Ratatouille Chanteneige Semoule au lait	Œufs mayonnaise  Rôti de porc bio  Pois cassés bio  Tomme blanche Raisins	Taboulé à la menthe Poisson du jour Choux fleur béchamel Fromage portion Pomme de Garat
Semaine du 05 Octobre au 09 Octobre 2026	Salade de choux Aiguillette de poulet Lentilles bio  Comté Compote	Salade composée Sauté de veau bio  provençale Courgettes Verre de lait bio  Gâteau maison	Salade de riz Côte de porc Haricots verts bio  Camembert Pomme de Garat	MENU VEGETARIEN Betteraves Quiche de légumes Salade Yaourts bio des charentes  Raisins	Salade de courgettes /maïs Brandade de morue Salade Fromage portion Crème dessert
Semaine 12 Octobre au 16 Octobre 2026 SEMAINE DU GOUT	Goût salée MENU VEGETARIEN Rillettes aux thon et toast Pizza aux anchois Salade Fromage individuel Fruit de saison	Goût Acide Soupe à la tomate Boulettes bio sauce aigre douce  Riz pilaf Petit suisse Pomme granny	Goût fort Radis noir Cotelette d'agneau Haricots blanc bio  Gorgonzola Flan citron	Goût amer Toast de Houmous Poulet bio au thym et citron  Endives braisées Brie Mousse au café	Goût sucré Carottes rapées à l'orange raisins sec Poisson du jour sauce aux poivrons Purée patates douces Mimolette Panna cotta coulis abricots

*Un repas végétarien par semaine, conformément à la loi Egalim. **Les menus peuvent subir quelques modifications en fonction des livraisons, merci de nous en excuser. **Vert = Bio et Local**



Rouge = Maison