

Menu du 05 au 09 octobre 2026 (sous réserve de modifications)

Produits de saison du Poitou-Charentes* et Repères du menu conseil du jour

Lundi 05 octobre	
DEJEUNER	DINER
Buffet d'entrées : Tomate * ciboulette / Salade pomme de terre au yaourt et ciboulette / Chou blanc-pomme-raisins / Pâté marmite / Maquereau à l'escabèche	Buffet d'entrées : Melon* / Salade verte-feta
Tajine de légumes d'été aux pois chiches / Tajine de poulet "plat alternatif"	Paupiette à la provençale
Céréales gourmandes BIO / Tajine de légumes / Pâtes	Riz créole / Tomato* provençale / Chou-fleur*
Salade / Fromage	Salade / Fromage
Buffet de compotes	Abricots au coulis de fruits rouges / Yaourt aux fruits
Fruit	Fruit
Mardi 06 octobre	
DEJEUNER	DINER
Buffet d'entrées : Radis*-beurre / Salade chèvre-croutons / Taboulé herbes-raisins-graines de courge / Salade de pepinettes au thon	Buffet d'entrées : Salade emmental-mais / Champignons à la crème / Œuf-mayonnaise
Chipolatas / Filet de poisson du jour sauce beurre-citron	Émincé de bœuf Stroganoff
Lentilles BIO dijonnaises / Carottes* fraîches sautées	Purée / Épinards à la crème
Salade / Fromage	Salade / Fromage
Gâteau au fromage blanc	Petits suisses aux fruits
Fruit	Fruit
Mercredi 07 octobre	
DEJEUNER	DINER
Buffet d'entrées : Toast de sardine / Tzatziki / Tomato*-feta	Buffet d'entrées : Carottes* râpées au citron / Tomato*-ciboulette / Rosette
Steak	Sauce carbonara
Haricots verts	Spaghettis / Bâtonnière de légumes
Salade / Yaourt nature sucré	Salade / Fromage
Barre glacée	Moelleux poire-chocolat maison
Fruit	Fruit
Jeudi 08 octobre	
DEJEUNER	DINER
Buffet d'entrées : Pastèque / Salade niçoise au riz / Betterave * au fromage frais / Assortiment de crudités	Buffet d'entrées : Salade tomate*-maïs / Salade gésiers-pommes
Tarte au fromage / Quiche primeur "plat alternatif"	Sot-l'y-laisse de dinde
Poêlée de ratatouille	Semoule en sauteuse / Céleri-rave braisé
Salade / Yaourt nature sucré	Salade / Fromage
Buffet de fruits	Compote de pomme
	Fruit
Vendredi 09 octobre	
DEJEUNER	
Buffet d'entrées : Carottes* râpées / Saucisson sec / Haricots verts-thon / Melon*	
Émincés de dinde sauce kebab	
Frites / Duo de fleurettes	
Salade / Fromage	
Compote de pomme / Fromage blanc à la vanille	
Fruit	

Le Gestionnaire,
Hervé SAINT HILAIRE

Le Chef de Cuisine,
Julien LEFLON

Le Responsable du Restaurant,
Hervé SARRAZIN

**Le Proviseur,
Christophe SIMONET**