



MENU

Semaine du 13 au 17 Octobre 2025
SEM-AINE DU G-UT



Les menus peuvent être modifiés en fonction des "imprévus"

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi	Légendes des couleurs
Potage dubarry 🏠 Coleslaw 🏠 Avocat au surimi	 Farci/boudin/ grillon (Le farci poitevin de Sommières du clain)	Salade de mâche 🏠 emmental 🏠 Concombre à la fête 🏠 Tomate à la vinaigrette 🏠	H A L L O W E E N Potage butternut 🏠 Yeux mimosa guacamole 🏠 Doigt de sorcière 🏠 Bruschetta momies 🏠	Rosette/beurre Salade mâche au chorizo 🏠	Produits laitiers Produits locaux et/ou BIO Plats protidiques Féculents Légumes ou fruits crus Légumes ou fruits cuits
Risotto au poulet et champignons 🏠	Œuf sauce aurore 🏠 Epinard à la crème 🏠	Parmentier de canard 🏠	Palette à la diable Frites	Ravioles au saumon	
Panna cotta aux fruits rouges 🏠	Entremet au chocolat 🏠 Bananes	 Yaourt de la ferme du paupiquet (Anzac sur Vienne)	Monstres vanille/chocolat 🏠 Clémentines en citrouille	Fromage	

un plat "fait maison" est un plat entièrement cuisiné/transformé sur place, à partir de produits bruts, c'est-à-dire crus et sans assemblage avec d'autres produits alimentaires