






















# Année scolaire 2025 / 2026 - EXIDEUIL-SUR-VIENNE

Lundi 1 Septembre	Mardi 2 Septembre	Jeudi 4 Septembre	Vendredi 5 Septembre
<p>Salade de tomates au basilic Côte de porc grillée Haricots verts au beurre Boursin ail et fines herbes Pêche</p>	<p>Melon  Burger maison  au st Nectaire Frites  Sundae vanille</p>	<p>Carottes râpées vinaigrette Emincé de bœuf Risetti au beurre Carré frais Pomme fruit</p>	<p>Concombre ciboulette  Poisson frais  Céleri branche sauté Fromage blanc aux fruits rouges </p>
Lundi 8 Septembre	Mardi 9 Septembre	Jeudi 11 Septembre	Vendredi 12 Septembre
<p>Pastèque Wings de poulet Courgettes sautées à l'ail Brie Fruit de saison</p>	<p>Mousse de betterave au vinaigre de framboise  Rôti de veau Epinards à la crème Mimolette Glace</p>	<p>Pêche au thon Dos de colin sce moutarde Carottes à la crème Crème au chocolat maison </p>	<p>Concombre vinaigrette Saucisse de Toulouse grillée  Purée  Emmental Compote de pomme</p>
Lundi 15 Septembre	Mardi 16 Septembre	Jeudi 18 Septembre	Vendredi 19 Septembre
<p>Crêpe au fromage Omelette à la ciboulette Ratatouille maison  Camembert Nectarine</p>	<p>Melon jaune Emincé de bœuf maître D'hôtel Fusilli au beurre  Yaourt vanille </p>	<p>Betterave et maïs Palette à la diable Lentilles Fromage blanc sucre vanillé </p>	<p>Œuf mimosa  Poisson frais  Riz sauce basquaise  Edam Fruit de saison</p>
Lundi 22 Septembre	Mardi 23 Septembre	Jeudi 25 Septembre	Vendredi 26 Septembre
<p>Tomates vinaigrette Brochette de dinde grillée Pommes de terre sautées Fromage blanc aux fruit </p>	<p>Salade de blé au thon maison  Emincé de soja et blé  Haricots verts persillés Tome grise Fruit de saison</p>	<p>Surimi mayonnaise Emincé de veau Aubergines sautées Camembert Compote de pomme/pêche</p>	<p>Duo de carottes et courgettes râpées Pavé de hoki sce aux herbes Riz créole bio  Gouda Banane</p>

# Année scolaire 2025 / 2026 - EXIDEUIL-SUR-VIENNE

Lundi 29 Septembre	Mardi 30 Septembre	Jeudi 2 Octobre	Vendredi 3 Octobre
<p><i>Salade de pommes de terre</i>  <i>Jambon grillé sce champignons maison</i> 🏠  <i>Carottes à l'étuvée</i>  <i>Petit moulé nature</i>  <i>Glace</i></p>	<p><i>Melon</i>  <i>Sauté de bœuf à l'indienne</i>  <i>Semoule au beurre</i>  <i>Brie</i>  <i>Fromage blanc au miel</i> bio.</p>	<p><i>Crêpe aux champignons</i>  <i>Omelette au fromage</i>  <i>Pommes de terre sautées</i>  <i>Pyrennes</i>  <i>Fruit de saison</i></p>	<p><i>Salade western</i>  <i>Poisson frais</i> 📍  <i>Ratatouille</i> 🇫🇷  <i>St Nectaire</i>  <i>Fruit de saison</i></p>
Lundi 6 Octobre	Mardi 7 Octobre	Jeudi 9 Octobre	Vendredi 10 Octobre
<p><i>Pastèque</i>  <i>Curry de choux fleur aux pois chiches</i>  <i>Salade verte</i>  <i>Brie</i>  <i>Fruit de saison</i></p>	<p><i>Taboulé maison Bio</i> bio. 🏠  <i>Rôti de veau au jus</i> 📍  <i>Fusilli au beurre bio</i>  <i>Tome grise</i>  <i>Flan à la vanille</i></p>	<p><i>Avocat et tomates à la vinaigrette</i>  <i>Côte de porc sce diable</i>  <i>Endives braisées</i>  <i>Mimolette</i>  <i>Tartes pommes</i></p>	<p><i>Pâté de campagne</i>  <i>Cœur de merlu</i>  <i>Boulogne à la tomate</i>  <i>Emmental</i>  <i>Banane</i></p>
Lundi 13 Octobre	Mardi 14 Octobre	Jeudi 16 Octobre	Vendredi 17 Octobre
<p><i>Carottes râpées vinaigrette</i>  <i>Aiguillettes de poulet à l'orange</i>  <i>Courgettes sautées</i>  <i>Mimolette</i>  <i>Moelleux à la pêche</i> 🏠</p>	<p><i>Salade western</i>  <i>Spaghettis bio bolognaise aux lentilles</i> bio.  <i>Salade</i>  <i>Fromage blanc</i></p>	<p><i>Salade de choux rouge</i>  <i>Paleron de bœuf braisé</i>  <i>Purée à la betterave</i>  <i>Yaourt</i></p>	<p><i>Œuf à la russe</i>  <i>Pané de colin</i>  <i>Riz pilaf safrané</i>  <i>Emmental</i>  <i>Salade d'ananas à la vanille</i></p>

## BONNES VACANCES

- \*les origines exactes de la viande et du poisson seront communiquées le jour même.
- \*les fruits de saison annoncés peuvent changer selon l'arrivée et la disponibilité des fruits.
- \*Les fromages sont susceptibles de varier selon les stocks restants et la disponibilité du fournisseur.
- \*Les menus peuvent être modifiés suivant l'arrivée journalier.

bio. : appellation BIO



: appellation AOP



: fait maison



: local