

Menus SEPTEMBRE OCTOBRE 2024

Restaurants scolaires Le Petit Bois et La Clef des Champs de Vouillé



Soyons Complices



lundi 02 septembre	mardi 03 septembre	jeudi 05 septembre	vendredi 06 septembre
MELON	BETTERAVES BIO VINAIGRETTE 	SALADE DE TOMATES	CONCOMBRE A LA CREME
POISSON PANÉ MSC 	COURGETTES SAUTEES/ LENTILLES	POULET LOCAL RÔTI AUX HERBES 	CHIPOLATAS GRILLÉES
SALADE VERTE LOCALE 	RIZ CREOLE IGP 	RATATOUILLE DU CHEF & POMMES DE TERRE	TORTIS BIO 
BRIE AOP 	TOMME NOIRE	CANTAL AOP 	YAOURT BIO 
COMPOTE ET BISCUIT	PECHES AU SIROP	GLACE	FRUIT DE SAISON

Boeuf/Porc locaux -Vuzé 86// Volaille locale -Gastronome SDA 79//Légumes et fruits locaux - Estivin Gautier Boissonot-86//Boulangerie Locale de Vouillé 86/ Laitages -Prairie de la Gartempe -86

Légende :

Produits Bio 

Produits Pêche durable 

Produits Labellisés 

Produit Local 

Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements.

Menus SEPTEMBRE OCTOBRE 2024

Restaurants scolaires Le Petit Bois et La Clef des Champs de Vouillé



Soyons Complices

lundi 09 septembre	mardi 10 septembre	jeudi 12 septembre	vendredi 13 septembre
MOUSSE DE FOIE ET CORNICHONS	SALADE VERTE AU MAÏS BIO VINAIGRETTE 	PASTÈQUE	TABOULE BIO 
SAUTÉ DE VOLAILLE LOCALE 	RÔTI DE PORC LOCAL AU JUS 	PASTA PARTY BIO sauce arrabiata 	COLOMBO DE POISSON MSC 
BLE BIO 	COURGETTES BRAISEES		BROCOLIS
PETITS SUISSES	COULOMMIERS	ST NECTAIRE AOP 	COMTE AOP 
SALADE DE FRUITS FRAIS	GLACE ET MADELEINE	CRÈME DESSERT VANILLE	FRUIT DE SAISON

Boeuf/Porc locaux -Vuzé 86// Volaille locale -Gastronome SDA 79//Légumes et fruits locaux - Estivin Gautier Boissonot-86//Boulangerie Locale de Vouillé 86/ Laitages -Prairie de la Gartempe -86

Légende :

Produits Bio 

Produits Pêche durable 

Produits Labellisés 

Produit Local 

Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements.

Menus SEPTEMBRE OCTOBRE 2024

Restaurants scolaires Le Petit Bois et La Clef des Champs de Vouillé



Soyons Complices

lundi 16 septembre	mardi 17 septembre	jeudi 19 septembre	vendredi 20 septembre
SALADE DE HARICOTS VERTS BIO 	RADIS BEURRE	MELON	CONCOMBRE SAUCE FROMAGE BLANC CIBOULETTE
OMELETTE NATURE	HAUT DE CUISSE DE DE POULET MARINÉ	SAUTÉ DE BOEUF LOCAL À L'INDIENNE 	CARBONARA DE SAUMON
CAROTTES LOCALES VICHY 	FRITES	CHOU FLEUR RÔTI	
MI CHEVRE	CANTAL AOP 	BRIE AOP 	YAOURT BIO 
CRÈME CARAMEL ET BISCUIT	FRUIT DE SAISON	TARTE À LA BANANE BIO 	FRUIT DE SAISON

Boeuf/Porc locaux -Vuzé 86// Volaille locale -Gastronome SDA 79//Légumes et fruits locaux - Estivin Gautier Boissonot-86//Boulangerie Locale de Vouillé 86/ Laitages -Prairie de la Gartempe -86

Légende :

Produits Bio 

Produits Pêche durable 

Produits Labellisés 

Produit Local 

Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements.



Soyons Complices

Menus SEPTEMBRE OCTOBRE 2024

Restaurants scolaires Le Petit Bois et La Clef des Champs de Vouillé

SEDD : 100 % bio et ou local

29 septembre : journée internationale à la sensibilisation aux pertes et au gaspillage de la nourriture

lundi 23 septembre	mardi 24 septembre	jeudi 26 septembre	vendredi 27 septembre
CAROTTES BIO RÂPÉES VINAIGRETTE 	MELON	MACEDOINE DE LEGUMES BIO 	SALADE COMPOSÉE DU CHEF
EMINCE DE PORC LOCAL CHARCUTIÈRE 	JAMBALAYA VG	HACHIS PARMENTIER DU CHEF (pdt locale) 	GRATIN DE LA MER MSC DU CHEF 
BROCOLIS BIO 	RIZ IGP 	SALADE VERTE LOCALE 	GARNITURE DU CHEF
CHÈVRE LOCAL 	TOMME BLANCHE	COMTE AOP 	FROMAGE OU LAITAGE
TOURTEAU FROMAGER LOCAL 	ILE FLOTTANTE	FROMAGE BLANC A LA CONFITURE	FRUIT DE SAISON

Boeuf/Porc locaux -Vuzé 86// Volaille locale -Gastronome SDA 79//Légumes et fruits locaux - Estivin Gautier Boissonot-86//Boulangerie Locale de Vouillé 86/ Laitages -Prairie de la Gartempe -86

Légende :

Produits Bio



Produits Pêche durable



Produits Labellisés



Produit Local



Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements.



Soyons Complices

Menus SEPTEMBRE OCTOBRE 2024

Restaurants scolaires Le Petit Bois et La Clef des Champs de Vouillé



lundi 30 septembre	mardi 01 octobre	jeudi 03 octobre	vendredi 04 octobre
TOMATES VINAIGRETTE	SALADE DE RIZ IGP 	CÉLERI REMOULADE	BETTERAVES ROUGES BIO 
SAUTE DE BOEUF A LA PROVENÇAL LOCAL 	RÔTI DE DINDE LOCALE FACON BLANQUETTE 	LASAGNES VG	FRICASSÉE DE POISSON MSC GRATINÉ 
SEMOULE BIO 	LÉGUMES BLANQUETTE	SALADE VERTE BIO 	BLE BIO 
CANTAL AOP 	BRIE AOP 	TOMME NOIRE	YAOURT BIO 
LIÉGEOIS VANILLE	FRUIT DE SAISON	CLAFOUTIS POIRES DU CHEF	FRUIT DE SAISON LOCAL 

Boeuf/Porc locaux -Vuzé 86// Volaille locale -Gastronome SDA 79//Légumes et fruits locaux - Estivin Gautier Boissonot-86//Boulangerie Locale de Vouillé 86/ Laitages -Prairie de la Gartempe -86

Légende :

Produits Bio 

Produits Pêche durable 

Produits Labellisés 

Produit Local 

Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements.

Menus SEPTEMBRE OCTOBRE 2024

Restaurants scolaires Le Petit Bois et La Clef des Champs de Vouillé



Soyons Complices



lundi 07 octobre	mardi 08 octobre	jeudi 10 octobre	vendredi 11 octobre
RADIS ROSES ET BEURRE	SALADE DE COQUILLETTE BIO SAUCE COCKTAIL 	SALADE VERTE BIO FROMAGE 	OEUF MIMOSA
FILET DE HOKI MSC SAUCE CITRON 	SAUTÉ DE PORC LOCAL AU CURRY 	BRUSCHETTAS	JAMBON GRILLE
RIZ IGP 	HARICOTS VERTS BIO 	VEGETARIENNES	LENTILLES CUISINEES
CAMEMBERT	COMTE AOP 	ST NECTAIRE AOP 	YAOURT LOCAL 
COMPOTE DE POMME	FRUIT DE SAISON	POT DE GLACE	CAKE AU CITRON

Boeuf/Porc locaux -Vuzé 86// Volaille locale -Gastronome SDA 79//Légumes et fruits locaux - Estivin Gautier Boissonot-86//Boulangerie Locale de Vouillé 86/ Laitages -Prairie de la Gartempe -86

Légende :

Produits Bio 

Produits Pêche durable 

Produits Labellisés 

Produit Local 

Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements.

Menus SEPTEMBRE OCTOBRE 2024

Restaurants scolaires Le Petit Bois et La Clef des Champs de Vouillé



Soyons Complices



lundi 14 octobre	mardi 15 octobre	jeudi 17 octobre	vendredi 18 octobre
SALADE DE BLE BIO 	MACÉDOINE DE LÉGUMES MAYONNAISE	CREME DE POTIRON	COLESLAW
RÔTI DE PORC LOCAL AUX POMMES 	TAJINE VEGETARIENNE	DES P'TITES BÊTES DANS L'ASSIETTE (coquillettes BIO façon risotto au chorizo) 	FILET DE COLIN MSC SAUCE ANETH 
PETITS POIS	LEGUMES TAJINE / SEMOULE BIO 	LA CERVELLE DE FRANKENSTEIN(chou fleur rôti entier glacé au ketchup et paprika fumé)	PUREE DE POMMES DE TERRE
CANTAL AOP 	YAOURT BIO 	MIMOLETTE	BRIE AOP 
FLAN CAMEL	FRUIT DE SAISON LOCAL 	CUPCAKE MONSTRUEUX (plusieurs parfums disponibles sur Menu App)	FRUIT DE SAISON

OU REPAS ANTI GASPILLAGE

Boeuf/Porc locaux -Vuzé 86// Volaille locale -Gastronome SDA 79//Légumes et fruits locaux - Estivin Gautier Boissonot-86//Boulangerie Locale de Vouillé 86/ Laitages -Prairie de la Gartempe -86

Légende :

Produits Bio 

Produits Pêche durable 

Produits Labellisés 

Produit Local 

Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements.