



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



Menu du 31 au 04 septembre 2026

CUISINE MAISON



		mardi 01 sept.	jeudi 03 sept.	vendredi 04 sept.
Entrée		Melon	Concombres, Vinaigrette	Salade de tomates, basilic, vinaigre balsamique
Plat protidique		Bolognaise au boeuf	Haut de cuisse de poulet rôti aux herbes	Tajine de poisson
Accompagnement		Macaronis BIO	Haricots verts à l'ail	Semoule BIO, Légumes tajine
Produit laitier		Comté AOP	Mimolette	Suisse sucré
Dessert		Pot de glace	Tarte aux abricots et amandes	Fruit de saison

Menus susceptibles de variations, sous réserve des approvisionnements.

Légende :



Produit Bio



Produit Local



Produit Labellisé



Menu du 07 au 11 septembre 2026

CUISINE MAISON



	lundi 07 sept.	mardi 08 sept.	jeudi 10 sept.	vendredi 11 sept.
Entrée	Mousse de foie, Cornichons	Carottes râpées, Vinaigrette 	Pastèque	Salade de coquillettes HVE, tomates, maïs 
Plat protidique	Sauté de poulet, Sauce à la crème 	Rôti de porc au miel et à la moutarde 	Pizza à la tomate et mozzarella 	Colombo de colin MSC  
Accompagnement	Pennes BIO 	Pommes de terre rissolées	Salade verte, Vinaigrette balsamique 	Piperade 
Produit laitier	Gouda	Cantal AOP 	Yaourt aromatisé BIO 	Édam
Dessert	Fruit de saison	Crème dessert BIO LOCAL  	Cône glacé	Fruit de saison

Menus susceptibles de variations, sous réserve des approvisionnements.

Légende :

 **Produit Bio**

 **Produit Local**

 **Produit Labellisé**



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



Menu du 14 au 18 septembre 2026

CUISINE MAISON



	lundi 14 sept.	mardi 15 sept.	jeudi 17 sept.	vendredi 18 sept.
Entrée	Melon	Toast gratiné à l'Emmental	Tomates, Vinaigrette	Haricots beurre au persil, Vinaigrette balsamique
Plat protidique	Falafels, Sauce blanche	Pilon de poulet rôti mariné	Lasagnes au saumon du chef	Sauté de porc aux carottes et au thym
Accompagnement	Bulgour	Ratatouille du chef	Salade verte, Vinaigrette balsamique	Choux-fleurs
Produit laitier	Camembert	Fromage blanc BIO LOCAL nature	Tomme grise	Brie
Dessert	Crème dessert au caramel	Fruit de saison	Fruit de saison	Éclair au chocolat

Menus susceptibles de variations, sous réserve des approvisionnements.

Légende :

Produit Bio

Pro Produit Labellisé

Produit Labellisé



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



Menu du 21 au 25 septembre 2026

CUISINE MAISON



	lundi 21 sept.	mardi 22 sept.	jeudi 24 sept.	vendredi 25 sept.
Entrée	Salade de coquillettes HVE sauce cocktail  	Melon	Carottes râpées à la vinaigrette 	Pâté de campagne
Plat protidique	Saucisse de Toulouse	Tajine de poulet aux abricots 	Boulettes de blé à la tomate et au basilic	Brandade de colin MSC  
Accompagnement	Petits pois aux oignons 	Semoule BIO/ légumes tajne  	Macaronis BIO 	Salade verte 
Produit laitier	Cantal AOP 	Tomme blanche	Emmental	Suisse sucré
Dessert	Fruit de saison	Crème dessert chocolat LOCAL 	Ile flottante du chef	Fruit de saison

Menus susceptibles de variations, sous réserve des approvisionnements.

Légende :



Produit Bio



Produit Local



Produit Labellisé



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

Menu du 28 au 02 octobre 2026



CUISINE MAISON



	lundi 28 sept.	mardi 29 sept.	jeudi 01 oct.	vendredi 02 oct.
Entrée	Tomates, Vinaigrette	Betteraves	Salade de riz, maïs et œufs durs, Vinaigrette	Concombres sauce bulgare
Plat protidique	Sauté de porc, Sauce curry coco	Saucisse de volaille, Sauce forestière	Cordon bleu végétarien	Gratiné de la mer au colin MSC
Accompagnement	Flageolets à l'ail	Ratatouille du chef	Haricots verts BIO	Écrasé de pommes de terre du chef
Produit laitier	Yaourt BIO LOCAL sucré	Mimolette	Saint Nectaire AOP	Bûchette au lait mélange
Dessert	Compote	Crumble de fruits rouges	Liégeois à la vanille	Cône glacé

Menus susceptibles de variations, sous réserve des approvisionnements.

Légende :



Produit Bio



Pro Produit Labellisé



Produit Labellisé



Menu du 05 au 09 octobre 2026

CUISINE MAISON



	lundi 05 oct.	mardi 06 oct.	jeudi 08 oct.	vendredi 09 oct.
Entrée	Taboulé (semoule HVE) 	Concombres, Vinaigrette 	Salade espagnole 	Saucisson à l'ail
Plat protidique	Chipolatas	Bruschetta à la tomate, à la mozzarella et au basilic 	Bœuf à la tomate 	Colin MSC meunière 
Accompagnement	Lentilles vertes au jus  	Salade verte, Vinaigrette balsamique 	Carottes au persil plat 	Gratin d'épinard 
Produit laitier	Comté AOP 	Camembert	Yaourt BIO LOCAL nature  	Tomme noire
Dessert	Pot de glace	Yaourt aux fruits	Fruit de saison	Éclair au chocolat

Menus susceptibles de variations, sous réserve des approvisionnements.

Légende :



Produit Bio



Produit Local



Produit Labellisé



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

Menu du 12 au 16 octobre 2026



CUISINE MAISON



	lundi 12 oct.	mardi 13 oct.	jeudi 15 oct.	vendredi 16 oct.
Entrée	Macédoine de légumes 	Céleri rave sauce rémoulade 	Oeuf dur à la mayonnaise et à la betterave 	Chiffonnade de salade verte BIO aux croûtons  
Plat protidique	Chili sin carne pois BIO  	Sauté de dinde à la crème 	Hot Doigt (Hot Dog Halloween), Sauce tomate et cornichon	Filet de colin MSC, sauce à l'aneth  
Accompagnement	Riz pilaf	Haricots verts 	Frites	Purée de potimarron 
Produit laitier	Bûchette au lait mélange	Saint Paulin	Tomme noire	Fromage blanc BIO LOCAL nature  
Dessert	Yaourt aromatisé BIO 	Fruit de saison	Gâteau d'Halloween sanguinolant	Fruit de saison

Menus susceptibles de variations, sous réserve des approvisionnements.

Légende :



Produit Bio



Produit Local



Produit Labelisé