AU MENU

VALEURS CULINAIRES
Quand le bon rencontre le bien

VILLE DE Gençay

Semaine du 02 au 06 novembre 2026

	Lundi 02 novembre	Mardi 03 novembre	Jeudi 05 novembre	Vendredi 06 novembre
Entrée	Bouillon aux vermicelles Velouté de légumes	Concombre s à la crème Haricots verts & échalotes	Salade de riz aux olives Salade de pâtes au maïs	Menu Halloween Potage de carottes au cumin Velouté de butternut
Plat	Poison pané au citron	Hachis parmentier de carottes & panais au bœuf	Crumble de légumes aux lentilles	Rôti de porc sauce cheddar
Garniture	Pommes vapeur fromage blanc ciboulette			Purée au potimarron
Fromage	Fromage à la coupe	Yaourt Ferme de L'Airvaudais	Fromage à la coupe	Mimolette
Dessert	Fruit	Broyé	Compote	Clémentine



Végétarien

BON APPÉTIT !

Nos menus sont validés par notre diététicien-nutritionniste, susceptibles d'être modifiées selon les approvisionnements, susceptibles de contenir des allergènes. Pour plus d'informations, veuillez-vous rapprocher du chef de cuisine.

Toutes nos viandes (bœuf, veau, porc, agneau, volailles) sont fraiches, élevées et abattues en France, à l'exception des viandes hachées pour des raisons sanitaires (surgelées). La viande de bœuf est issue de races à viande.

VIANDES DE FRANCE

Fait maison

AU MENU

VALEURS CULINAIRES
Quand le bon rencontre le bien

VILLE DE Gencay

Semaine du 09 au 13 novembre 2026

	Lundi 09 novembre	Mardi 10 novembre	Le légume de saison	Jeudi 12 novembre	Vendredi 13 novembre
Entrée	Betterave vinaigrette Salade de fenouil & pommes	Velouté de légumes Velouté de poireaux	J'ai un seul pied. J'ai un chapeau mais pas de tête. Je suis blanc ou rouge ou jaune ou marron ou ... Il peut être parfois dangereux de me manger. Je ne suis ni un animal ni un végétal, je suis...	Chèvre chaud toasté Camembert chaud toasté	Potage à la paysanne Velouté de légumes
Plat	Steak haché Sauce brune	Colin sauce citron		Lasagnes de légumes	Poulet rôti Label Rouge
Garniture	Haricots verts persillés	Brocolis		Végétarien	Frites
Fromage	Fromage à la coupe	Fromage à la coupe		Fromage à la coupe	Fromage à la coupe
Dessert	Banane chantilly	Liégeois vanille		Fruit de saison	Glace



LE CHAMPIGNON
bien sûr !

BON APPÉTIT !

Nos menus sont validés par notre diététicien-nutritionniste, susceptibles d'être modifiées selon les approvisionnements, susceptibles de contenir des allergènes. Pour plus d'informations, veuillez-vous rapprocher du chef de cuisine.

Toutes nos viandes (bœuf, veau, porc, agneau, volailles) sont fraiches, élevées et abattues en France, à l'exception des viandes hachées pour des raisons sanitaires (surgelées). La viande de bœuf est issue de races à viande.

VIANDES DE FRANCE

Fait maison

AU MENU

VALEURS CULINAIRES
Quand le bon rencontre le bien

VILLE DE Gencay

Semaine du 16 au 20 novembre 2026

	Lundi 16 novembre	Mardi 17 novembre	Jeudi 19 novembre	Vendredi 20 novembre
Entrée	Rosette & cornichon Cervelas & cornichon	Salade chou blanc au fromage Salade d'endives aux pommes	Potage Dubarry Potage de légumes	Feuilleté à la viande Feuilleté au fromage
Plat	Colin sauce curry	Galette de blé noir pommes de terre fromage	Blanquette de veau	Jambon grill sauce échalotes
Garniture	Epinards à la crème	Salade verte	Pâtes	Pommes rissolées
Fromage	Fromage à la coupe	Petit Suisse	Fromage à la coupe	Fromage à la coupe
Dessert	Yaourt aromatisé	Gâteau aux poires	Salade de fruits frais	Crème au chocolat

Végétarien

La recette du riz au lait

pour 4 personnes

Fais frémir 1 litre de lait avec 4 cuillères à soupe de sucre et 1 gousse de vanille (ouverte pour libérer ses grains).

Ajoute 100 g de riz rond et laisse cuire jusqu'à absorption complète du lait, en remuant régulièrement.

Enfin, mets dans des ramequins ou petits pots.

À déguster bien frais !

BON APPÉTIT !

Nos menus sont validés par notre diététicien-nutritionniste, susceptibles d'être modifiées selon les approvisionnements, susceptibles de contenir des allergènes. Pour plus d'informations, veuillez-vous rapprocher du chef de cuisine.

Toutes nos viandes (bœuf, veau, porc, agneau, volailles) sont fraiches, élevées et abattues en France, à l'exception des viandes hachées pour des raisons sanitaires (surgelées). La viande de bœuf est issue de races à viande.

VIANDES DE FRANCE

Fait maison

AU MENU

VALEURS CULINAIRES
Quand le bon rencontre le bien

VILLE DE Gencay

Semaine du 23 au 27 novembre 2026

	Lundi 23 novembre	Mardi 24 novembre	Jeudi 26 novembre	Vendredi 27 novembre
Entrée	Velouté de légumes Velouté de courgettes	Rosette cornichon Rillettes & cornichon	Carottes au yaourt Chou-fleur vinaigrette	Samoussas de légumes Nems de poulet
Plat	Gratin de macaronis brocolis & mimolette	Sauté de dinde	Calamars à la romaine	Emincé de bœuf À la thaï
Garniture	Végétarien	Carottes Vichy	Panais au curcuma	Riz
Fromage	Petit Suisse	Fromage à la coupe	Fromage à la coupe	Fromage à la coupe
Dessert	Coupe crème anglaise & biscuit	Clafoutis mirabelles	Poire pochée	Mousse au chocolat

RÉBUS



1: mât-deux-laine / 2 : seau-scie-son / 3 : macaron-nid

BON APPÉTIT !

Nos menus sont validés par notre diététicien-nutritionniste, susceptibles d'être modifiées selon les approvisionnements, susceptibles de contenir des allergènes. Pour plus d'informations, veuillez-vous rapprocher du chef de cuisine.

Toutes nos viandes (bœuf, veau, porc, agneau, volailles) sont fraiches, élevées et abattues en France, à l'exception des viandes hachées pour des raisons sanitaires (surgelées). La viande de bœuf est issue de races à viande.

VIANDES DE FRANCE

Fait maison

VALEURS CULINAIRES
Quand le bon rencontre le bien



AU MENU

VILLE DE Gencay

Semaine du 30 novembre au 04 décembre 2026

	Lundi 30 novembre	Mardi 01 décembre	Jeudi 03 décembre	Vendredi 04 décembre
Entrée	Velouté de petits pois Velouté de légumes	Salade verte aux noix & croûtons Chou rouge aux pommes	Velouté de butternut Velouté de courgettes au Kiri	Mousse de betteraves Salade de fenouil au chèvre
Plat	Colin sauce chorizo	Saucisses aux lentilles	Œufs durs à la Florentine	Bœuf Bourguignon
Garniture	Julienne de légumes		Végétarien	Pommes de terre vapeur
Fromage	Fromage à la coupe	Fromage à la coupe	Fromage à la coupe	Fromage à la coupe
Dessert	Yaourt Ferme de L'Airvaudais	Compote	Crème dessert caramel maison	Cake aux fruits

Charades

Mon premier est le contraire de dur.
Mon deuxième est le contraire de tôt.
Mon troisième est un chiffre.
Mon tout est piquant.
Qui suis-je ?

Mon premier est le contraire de haut.
Mon deuxième est la 19ème lettre de l'alphabet.
Mon troisième est un animal têtu.
Mon tout est un fruit.
Qui suis-je ?

Moutarde - Banane

BON APPÉTIT !

Nos menus sont validés par notre diététicien-nutritionniste, susceptibles d'être modifiées selon les approvisionnements, susceptibles de contenir des allergènes. Pour plus d'informations, veuillez-vous rapprocher du chef de cuisine.

Toutes nos viandes (bœuf, veau, porc, agneau, volailles) sont fraiches, élevées et abattues en France, à l'exception des viandes hachées pour des raisons sanitaires (surgelées). La viande de bœuf est issue de races à viande.

VIANDES DE FRANCE

Fait maison

VALEURS CULINAIRES
Quand le bon rencontre le bien

AU MENU



VILLE DE Gencay

Semaine du 07 au 11 décembre 2026

	Lundi 07 décembre	Mardi 08 décembre	Jeudi 10 décembre	Vendredi 11 décembre
Entrée	Macédoine mayonnaise Salade de perles surimi sauce cocktail	Velouté de pois cassés Velouté de potimarron	Soupe auvergnate Potage de légumes	Tartelette de blettes au bleu Rillettes de poissons
Plat	Aiguillettes de poulet sauce estragon	Brandade de poisson	Quiche patate douce & oignons caramélisés	Chili con carne
Garniture	Haricots beurre		Salade verte	Riz
Fromage	Fromage à la coupe	Fromage à la coupe	Fromage à la coupe	Fromage à la coupe
Dessert	Fromage blanc au miel	Clémentine	Salade de fruits frais	Gâteau marbré

La recette du cake au citron

pour 8 personnes

Préchauffer le four à 180°C (thermostat 6).
Beurrer et fariner le moule à cake (30 cm de long environ).
Faire fondre 100 g de beurre.
Laver le citron, râper finement la peau (mais pas la peau blanche qui est amère), puis le couper en deux pour le presser afin de recueillir son jus.
Mélanger 200 g de farine, 150 g de sucre et 1/2 sachet de levure.
Ajouter 4 oeufs un à un, puis le beurre fondu et enfin le zeste et le jus du citron.
Mélanger le tout et verser la préparation dans le moule.
Faire cuire environ 40 minutes.

Régale-toi !

Végétarien

BON APPÉTIT !

Nos menus sont validés par notre diététicien-nutritionniste, susceptibles d'être modifiées selon les approvisionnements, susceptibles de contenir des allergènes. Pour plus d'informations, veuillez-vous rapprocher du chef de cuisine.

Toutes nos viandes (bœuf, veau, porc, agneau, volailles) sont fraiches, élevées et abattues en France, à l'exception des viandes hachées pour des raisons sanitaires (surgelées). La viande de bœuf est issue de races à viande.

VIANDES DE FRANCE

Fait maison

VALEURS CULINAIRES
Quand le bon rencontre le bien

AU MENU

VILLE DE Gencay

Semaine du 14 au 18 décembre 2026

	Lundi 14 décembre	Mardi 15 décembre	Jeudi 17 décembre	Vendredi 18 décembre
Entrée	Velouté de poireaux pommes de terre Velouté de légumes	Saucisson à l 'ail Cervelas cornichon	Salade de chou chinois Endives dés de fromages & noix	
Plat	Couscous végétarien (Légumes, pois chiches & semoule)	Poisson à l'aneth	Aiguillettes de poulet sauce tartare	
Garniture	Végétarien	Pâtes	Purée de petits pois	Repas de Noël
Fromage	Fromage à la coupe	Fromage à la coupe	Fromage à la coupe	
Dessert	Broyé du Poitou	Compote	Fruit de saison	



BON APPÉTIT !

Nos menus sont validés par notre diététicien-nutritionniste, susceptibles d'être modifiées selon les approvisionnements, susceptibles de contenir des allergènes. Pour plus d'informations, veuillez-vous rapprocher du chef de cuisine.

Toutes nos viandes (bœuf, veau, porc, agneau, volailles) sont fraiches, élevées et abattues en France, à l'exception des viandes hachées pour des raisons sanitaires (surgelées). La viande de bœuf est issue de races à viande.

VIANDES DE FRANCE

Fait maison