












Menus du restaurant scolaire

Du 20 avril au 3 juillet 2026

Semaine du 20 au 24 avril			
Lundi 20 avril	Mardi 21 avril	Jeudi 23 avril	Vendredi 24 avril
Betteraves vinaigrette Tagliatelles carbonara Yaourt Banane	Salade de riz Poulet rôti Petits pois Camembert Pomme	Lentilles vinaigrette Pizza provençale Salade verte Fromage blanc 	Carottes râpées Poisson au beurre rouge Poêlée de courgettes Babybel Eclair
Semaine du 27 avril au 1er mai			
Lundi 27 avril	Mardi 28 avril	Jeudi 30 avril	Vendredi 1er mai
Concombre vinaigrette Paella Cantal Compote	Salade verte et maïs Lasagnes de légumes Mimolette Poire au sirop 	Salade de pommes de terre Rôti de bœuf Haricots verts Emmental Ananas	
Semaine du 4 au 8 mai			
Lundi 4 mai	Mardi 5 mai	Jeudi 7 mai	Vendredi 8 mai
Radis au beurre Spaghettis napolitaine Saint Paulin Petits suisses aromatisés 	Salade verte et tomates Lamelles d'encornets provençale Semoule Coulommiers Compote de pêche	MENU DE MAUD Brocolis vinaigrette Croque-monsieur Saint môtet Fraises au sucre	
Semaine du 11 au 15 mai			
Lundi 11 mai	Mardi 12 mai	Jeudi 14 mai	Vendredi 15 mai
Macédoine mayonnaise Poulet basquaise Riz Edam Abricot	Salade verte aux noix Omelette aux pommes de terre Tartare Cerises 		
Semaine du 18 au 22 mai			
Lundi 18 mai	Mardi 19 mai	Jeudi 21 mai	Vendredi 22 mai
Rillettes de thon Chipolatas Lentilles Tomme blanche Nectarine	Melon Couscous de légumes Semoule Yaourt aux fruits 	Salade de tomates Gratin de pâtes aux saumons Gouda Poire belle Héléne	Salade de blé Sauté de veau aux olives Tomates provençales Saint nectaire Fraises
Semaine du 25 au 29 mai			
Lundi 25 mai	Mardi 26 mai	Jeudi 28 mai	Vendredi 29 mai
	Concombre à la crème Poisson à la provençale Pommes vapeur Carré frais Clafoutis	Asperges vinaigrettes Chili sin carne Farfalles Brie Pomme 	Céleris rémoulade Navarin d'agneau Carottes, navets et dés de pommes de terre Buche de chèvre Glace

Menus validés par Mme FAVRET, Diététicienne du Centre de Gestion de la FPT de la Charente.

Produits issus de l'agriculture biologique



Semaine du 1er au 5 juin			
Lundi 1er juin	Mardi 2 juin	Jeudi 4 juin	Vendredi 5 juin
Taboulé Escalope de dinde milanaise Ratatouille Fromage blanc aux fraises	Haricots beurre vinaigrette Rougail saucisses Riz Petit suisse nature Pêche	Duo de carottes et céleris Lasagnes de saumons Camembert Cocktail de fruits	Salade de tomates, concombres Boulette de pois chiche Salade verte Vache qui rit Poire
Semaine du 8 au 12 juin			
Lundi 8 juin	Mardi 9 juin	Jeudi 11 juin	Vendredi 12 juin
Pastèque Spaghettis bolognaise végétale Brie Abricot	MENU AMÉRICAIN	Melon Emincé de bœuf aux épices Duo de haricots Samos Paris Brest	Salade verte et tomates confites Parmentier de poisson Crème au chocolat maison
Semaine du 15 au 19 juin			
Lundi 15 juin	Mardi 16 juin	Jeudi 18 juin	Vendredi 19 juin
Pain perdu au paprika Jambon braisé Coquillettes Emmental Nectarine	Coleslaw Tortillas Fromage blanc au coulis	MENU DE MAUD Salade César Et chèvre chaud Flamby	Salade de riz Poisson au chorizo Courgettes persillées Saint Paulin Nectarine
Semaine du 22 au 26 juin			
Lundi 22 juin	Mardi 23 juin	Jeudi 25 juin	Vendredi 26 juin
Tomate au thon Aiguillettes de canard Petits pois Tomme noire Flan pâtissier	Avocat vinaigrette Moules marinières Frites Petits suisses aromatisés	Brocolis vinaigrette Falafels Semoule et piperade Kiri Melon	Choux rouge vinaigrette Noix de joue de bœuf confite Carottes vichy Saint nectaire Cake
Semaine du 29 juin au 3 juillet			
Lundi 29 juin	Mardi 30 juin	Jeudi 2 juillet	Vendredi 3 juillet
Pastèque Rôti de bœuf Pommes sautées Tomme blanche Brownie	Melon Lasagnes végétales Babybel Crème à la pistache maison	Salade italienne Saumon grillé Haricots verts Yaourt aux fruits Pêche	PIQUE-NIQUE

Menus validés par Mme FAVRET, Diététicienne du Centre de Gestion de la FPT de la Charente.

Produits issus de l'agriculture biologique

