

Menus restaurant scolaire

Du 1 septembre au 16 octobre 2026

Semaine du 31 août au 4 septembre			
Lundi 31 août	Mardi 1 septembre	Jeudi 3 septembre	Vendredi 4 septembre
	Concombre vinaigrette Cordon bleu de dinde Carottes braisées Camembert Tarte aux pommes	Brocolis vinaigrette Poisson bordelaise Coquillettes Saint nectaire Prunes	Salade de tomate mozza Omelette aux pommes de terre Yaourt aromatisé Compote
Semaine du 7 au 11 septembre			
Lundi 7 septembre	Mardi 8 septembre	Jeudi 10 septembre	Vendredi 11 septembre
Melon Pâtes carbonara Tartare Liégeois vanille	Lentilles vinaigrette Œufs durs Ratatouille Brie Pêche	Haricots beurre vinaigrette Moules marinières Frites Mimolette Pastèque	Carottes râpées Poulet rôti Choux fleurs au jus Riz au lait
Semaine du 14 au 18 septembre			
Lundi 14 septembre	Mardi 15 septembre	Jeudi 17 septembre	Vendredi 18 septembre
Salade d'artichauts Rôti de bœuf Pommes grenailles Kiri Nectarine	Salade de haricots rouges Poisson sauce pesto Tortis tricolores Saint Paulin Raisins	Salade de courgette et fêta Tortellini ricotta et épinards Tomme blanche Poire au chocolat	Salade de riz Sauté de veau provençal Courgettes Petits suisses Figue
Semaine du 21 au 25 septembre			
Lundi 21 septembre	Mardi 22 septembre	Jeudi 24 septembre	Vendredi 25 septembre
Concombres vinaigrette Poisson beurre blanc Riz Brie Glace	Salade verte et tomates Pizza 4 fromages Panna cotta aux fruits rouges	Œufs mimosa Gigot d'agneau Haricots blancs Emmental Kiwi	Salade de chou rouge Spaghettis bolognaise végétale Tomme des Pyrénées Salade de fruits frais
Semaine du 28 septembre au 2 octobre			
Lundi 28 septembre	Mardi 29 septembre	Jeudi 1 octobre	Vendredi 2 octobre
Houmous Paella aux légumes Yaourt Prunes	Coleslaw Saucisse de Toulouse Purée Saint Môret Pomme au four	Salade de coquillettes Civet de bœuf Blettes Fromage blanc Raisins	MENU JAUNE Cake aux carottes Curry de lieu jaune Courgettes Gouda au cumin Kiwi jaune
Semaine du 5 au 9 octobre			
Lundi 5 octobre	Mardi 6 octobre	Jeudi 8 octobre	Vendredi 9 octobre
Taboulé Rôti de veau forestière Haricots verts Petits suisses aromatisés Raisins	Salade verte aux noix Lasagnes végétales Saint Albray Glace	Duo de carotte et céleri Poisson meunière Gratin de choux fleurs P'tit Louis Gâteau au chocolat	Avocat vinaigrette Jambon braisé Macaronis Maasdam Banane rôtie
Semaine du 12 au 16 octobre			
Lundi 12 octobre	Mardi 13 octobre	Jeudi 15 octobre	Vendredi 16 octobre
Salade verte, maïs et croutons Brandade de poisson Fromage blanc	Salade de tomate Emincé de kebab Pommes rissolées Comté Nougat glacé	Salade de perles vinaigrette Omelette Champignons persillés Samos Poire	Salade de quinoa vinaigrette Poulet et courge rôtis Camembert Ananas

Produits issus de l'agriculture biologique

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