Menus restaurant scolaire

Du 2 novembre au 18 décembre 2026

Semaine du 2 au 6 novembre

Lundi 2 novembre	Mardi 3 novembre	Jeudi 5 novembre	Vendredi 6 novembre
Betteraves vinaigrette Croziflette Petit suisse nature Pomme	Velouté de courges Filet mignon sauce chorizo Riz Camembert Raisins	Salade verte aux noisettes Parmentier de lentilles à l'indienne Fromage blanc	Rillettes de poulet Poisson meunière Épinards à la crème Tomme noire Banane

Semaine du 9 au 13 novembre

Lundi 9 novembre	Mardi 10 novembre	Jeudi 12 novembre	Vendredi 13 novembre
Salade d'endives à l'emmental Lasagnes végétales Tartare Compote	Carottes râpées Paupiette de veau Purée Saint Albray Cocktail de fruits	**MENU AMÉRIQUE** Clam chowder Muffin au poulet Frites au cheddar Pancakes	Velouté de choux fleurs Civet de poisson Semoule Yaourt Poire

Semaine du 16 au 20 novembre

Lundi 16 novembre	Mardi 17 novembre	Jeudi 19 novembre	Vendredi 20 novembre
Velouté d'asperges Gratin de pâtes aux saumons Brie Kiwi	Œuf mayonnaise Curry de légumes Riz complet Petits suisses	Salade verte Parmentier de canard Cantal Poire au chocolat	Céleri rémoulade Chipolatas Lentilles Tomme blanche Pain perdu

Semaine du 23 au 27 novembre

Lundi 23 novembre	Mardi 24 novembre	Jeudi 26 novembre	Vendredi 27 novembre
Crème de haricot blancs Omelette aux pommes de terre Salade d'endives Yaourt	Chou chinois aux lardons Poisson bordelaise Purée de brocolis Emmental Flan pâtissier	**GASTRONOMADES**	Chèvre chaud Cannellonis bolognaise Saint nectaire Pomme

Semaine du 30 novembre au 4 décembre

Lundi 30 novembre	Mardi 1 décembre	Jeudi 3 décembre	Vendredi 4 décembre
MENU DE MAUD Brocolis vinaigrette Croque-monsieur Salade verte Liégeois café	Duo de saucisson Blanquette de veau Riz Coulommiers Salade de fruits frais	Salade de mâche et fromage Couscous de la mer Pomme au four	Velouté de potiron Nuggets végétal Purée Saint Paulin Clémentine

Semaine du 7 au 11 décembre

Lundi 7 décembre	Mardi 8 décembre	Jeudi 10 décembre	Vendredi 11 décembre
Duo de choux vinaigrette Spaghettis bolognaise végétale Petits suisses Poire	**MENU ROUGE ET VERT** Farci et pickles Rôti de bœuf Petits pois Cake pistache et fruits rouges	Salade de pommes de terre Poisson beurre blanc Carottes vichy Kiri Orange	Avocat vinaigrette Rougail saucisses Riz Fromage blanc au coulis

Semaine du 14 au 18 décembre

Lundi 14 décembre	Mardi 15 décembre	Jeudi 17 décembre	Vendredi 18 décembre
Raclette Salade verte Mandarine	Lentilles vinaigrette Paëlla aux légumes Tomme noire Ananas	Velouté de légumes Blanquette de poisson Purée Yaourt Litchis	**MENU DE NOËL**

Produits issus de l'agriculture biologique

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