



Menus du Restaurant Scolaire

Menu réalisé en
collaboration
avec Frédéric Bouillis et
Luëtitia Violet,
Diététicienne

Juillet 2023

Semaine du 03 au 07

M	Melon Charentais / Pastèque Escalope de volaille (UE) Viennoise *Haricot vert HVE vapeur persillé Petits suisses aromatisés * Clafoutis à l'abricot HVE
A	*Salade de pâtes, tomates local HVE, céleri branche *Colin Sauce Oseille *Carottes Bio Vapeur Cantal AOP
R	*Assiette de fruits coupés de saison
M	*Salade de Pomme de terre et cornichons *Moussaka végétarienne *Courgette local, aubergine, tomate Conté AOP *Pêche façon Melba
E	* Avocats, macédoine mayonnaise *Saucisses aux herbes *Pilaf de Lentilles AOP du Puy Yaourt aromatisé *Assiette de fruits coupés de saison
J	*Salade verte local HVE, croutons et fromage Steak Haché (VBF) Frites Kiri/ samos *Assiette de fruits coupés
U	
V	
E	
N	

Semaine du 10 au 14

M	* Carottes local HVE râpées vinaigrette * Jambon (VPF) braisé *Céréales Bio Edam Ile flottante
A	*Taboulé (semoule, tomate et concombre HVE, menthe) Omelette nature *Epinard à la crème Petit flan à la vanille *Corbeille de fruits de saison
R	*Salade de tomate local HVE, mozzarella, basilic Pilons de poulet (VVF) au four *Purée de légumes Yaourt nature Bio Chou à la crème vanille
M	*Salade verte local HVE, volaille (VVF), dés de fromage * Spaghetti bolognaise (VBF) Petit suisse nature *Corbeille de fruits de saison
J	
U	
V	
E	
N	Férié

Semaine du 17 au 21

L	* Salade de blé, concombre local HVE, germes de soja Nuggets de poulet (UE) *Poêlée de légumes St Nectaire AOP Glace au choix
U	*Haricot vert ravigote (cornichons, câpres, fines herbes) Chipolatas (VPF) *Coquillettes Fromage blanc Corbeille de fruits de saison
M	*Melon charentais * Filet de Hoki sauce citron *Brocolis vapeur Leerdamer Eclair au chocolat
A	*Salade de riz, céleri branche, maïs, poivrons Croq'fromage Salade verte local HVE Emmental Salade de fruits et son biscuit
R	* Pâtes, tomates cerise et dés de concombre local HVE, basilic Boulettes de Bœuf (VBF) Ratatouille Conté AOP Corbeille de fruits de saison
M	
E	
R	
J	
U	
V	
E	
N	

Semaine du 24 au 28

L	Pastèque *Mitonné de porc (VPF) sauce moutarde *Riz pilaf Petits suisses nature Compote de pomme Bio et son biscuit
U	*Quinoa, carotte (HVE) et radis noirs locaux râpés Emincé de volaille (VVF) à l'estragon *Petit pois Bio Emmental Corbeille de fruits de saison
M	*Salade verte, tomates cerises et concombre fines herbes Steak haché (VBF)* ketchup Frites Yaourt nature Corbeille de fruits
A	*Taboulé (semoule, tomate et concombre HVE, menthe) Poisson meunière (NSC) et son citron *Julienne de légumes Gouda Paris Brest
R	* Tomates local, brocolis et œuf dur vinaigrette Ravioles aux fromages Salade verte local (HVE) Cantal AOP Corbeille de fruits de saison
M	
E	
R	
J	
U	
V	
E	
N	

Lundi 31 Juillet 2023

L	*Salade verte local (HVE), tomate cerise local, fromage *Poulet (VVF) Basquaise * Brunoise de Légumes Fromage blancs nature Crêpes au sucre
U	
N	

Pour pallier à une erreur d'approvisionnement ou faire face aux contraintes du marché, le restaurant scolaire peut être amené à modifier les présents menus tout en respectant l'équilibre nutritionnel