

MENUS DU RESTAURANT SCOLAIRE DE CHASSENEUIL DU POITOU DU :

15 au 26 septembre 2025

Légumes et fruits crus

Légumes et fruits cuits

Féculents

Produits laitiers

Plats protidiques

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
	<i>15-sept</i> Coleslaw	<i>16-sept</i> Salade de pâtes	<i>Menu végétarien</i> <i>17-sept</i> Melon	<i>18-sept</i> Haricots verts Bio et surimi vinaigrette au basilic	<i>19-sept</i> Crêpes au fromage
	Poisson meunière Riz semi-complet BIO Yaourt fermier "Les prairies de la Gartempe"	 Sauté de porc sauce aigre douce Purée de brocolis BIO Camembert BIO Fruit au choix Pain BIO	Bouchées végétales (Blé, pois, carotte, betterave) Gnocchis BIO poêlés Petits Suisses BIO Gâteaux secs	 Lasagnes à la Bolognaise Mesclun de jeunes pousses Crème dessert BIO Pain BIO	 Œufs florentine Epinards BIO béchamel Fruit au choix Mini-madeleine
GOUTER GARDERIE	Lait BIO ,compote de pommes BIO Pain	Chocolat noir, lait BIO, fruit Pain		Lait BIO, Banane BIO Pain au lait	Yaourt à boire BIO Fourrés Chocolat

Conformément à la loi EGalim, toute la restauration scolaire – de la maternelle au lycée – doit proposer au moins un menu végétarien par semaine depuis le 1er novembre 2019. C'est-à-dire un menu unique (ou un menu alternatif dans le cas ou plusieurs menus sont proposés) sans viande ni poisson, crustacés et fruits de mer. Il pourra néanmoins comporter des œufs ou des produits laitiers.

Pour information : <https://agriculture.gouv.fr/egalim>

	<i>22-sept</i> Flageolets BIO vinaigrette	<i>23-sept</i> Buffet de crudités	<i>24-sept</i> Saucisson sec et à l'ail Roulade de volaille	<i>25-sept</i> Tomate et concombre, feta vinaigrette balsamique	<i>26-sept</i> Betteraves rouge BIO mimosa Salade de mâche
	Dos de colin en croûte de pesto Céréales gourmandes BIO Emmental Fruit au choix	Merguez (Bœuf et mouton) Légumes couscous BIO Boullgour BIO Liégeois chocolat ou vanille	Pilons de poulet à la mexicaine Courgettes BIO sautées Morbier Fruit au choix	 Noix de veau sauce barbecue Frites fraîches Rondelé BIO Compote au choix Pain BIO	 Parmentier de lentilles aux légumes et parmesan (Aubergines, courgettes, tomates) Glace
GOUTER GARDERIE	Fromage, fruit Pain	Lait BIO, Nutella Pain, Fruit		Yaourt BIO, fruit Pain	Gourde compote Brioche

 Fruits de saison selon arrivage	 Agriculture respectueuse de l'environnement et de la biodiversité	 Produits issus de l'agriculture biologique	 Appellation d'origine protégée	 Terroir circuits courts	 Agneau labellisé Poitou Charentes
 Viandes / œufs Français	 Viandes Française	 Viandes Union européenne			

\*Tous nos plats sont fabriqués sur site au restaurant scolaire.

\* Nos viandes bovines sont d'origine Française, sauf pour les paupiettes et les escalopes de veau qui sont de l'union européenne.

\*Concernant les produits Bio et le poisson frais, ils seront servis sous réserve d'approvisionnement.

\*Nos menus sont réalisés selon les recommandations du GEMRCN (Groupe d'Etude des Marchés de Restauration Collective et de Nutrition)