

66	Légumes et fruits crus	Légumes et fruits cuits	Féculents	Produits laitiers	Plats protidiques
	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
		T	T		
	03-nov	04-nov	05-nov	o6-nov	07-nov
ENTREE	Chou-fleur et brocolis vinaigrette	Endives mimosa vinaigrette à l'huile de noix	Crêpe emmental	Salade de mâche aux lardons emmental et croûtons	Salade Coleslaw Salade verte
PLAT PRINCIPAL	Paupiette de veau	Dahl de lentilles corail (lentilles corail,tomate,lait coco)	Escalope de dinde aux épices douces	Poisson à la bordelaise	Pot au feu (Joue de bœuf)
GARNITURE	Coquillettes semi-complètes BIO	Riz basmati BIO	Semoule BIO et légumes couscous	Epinards BIO béchamel	Chou BIO ,Carottes BIO ,Navets BIO
PRODUIT LAITIER	Tome blanche	Eclair au chocolat	P'tit louis	yaourt vanille	Pommes de terre BIO
DESSERT	Fruits au choix	Pain BIO	Salade de fruits exotiques	Pain BIO	Mousse au chocolat
GOUTER GARDERIE	Lait BIO, fruit Pain, chocolat	Laít BIO, fruít Paín, Pâte à tartíner		Fromage, pain, Fruit	Gourde compote Pain au lait BIO

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

			<u>Menu végétarien</u>		
	10-nov	11-nov	12-nov	13-nov	14-nov
ENTREE	Taboulé		Céléri BIO rapé aux pommes et dés d'emmental	Rillettes de sardines et Maquereaux	Velouté de potiron BIO à la châtaigne
PLAT PRINCIPAL	Pílon de poulet méxicaine	<u>Férié</u>	Œufs BIO brouillés	Lasagnes à la bolognaise	Saucisse de Toulouse grillée
GARNITURE	Haricots verts BIO		Lentílles BIO à la tomate	Salade verte	Purée de pois cassés
PRODUIT LAITIER	Petit suisse aux fruits		Fromage blanc fermier	Morbier AOP	Fondu croc' laít
DESSERT	Compote BIO		AB Sweditter	Kakis et Kiwis Pain BIO	Pomme/Poire BIO
GOUTER GARDERIE	Crème dessert , fruit			Lait BIO, fruit	Yaourt à boire
	Paín			Paín, Confiture	Goûters fourrés chocolat





Appelation d'origine Protégée

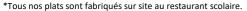


Circuits courts



Produits issus de l'agriculture biologique





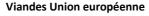
^{*} Nos viandes bovines sont d'origine Française, sauf pour les paupiettes et les escalopes de veau qui proviennent de l'union européenne.



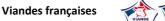




















^{*}Concernant les produits Bio et le poisson frais, ils seront servis sous réserve d'approvisionnement.

^{*}Nos menus sont réalisés selon les recommandations du GEMRCN (Groupe d'Etude des Marchés de Restauration Collectives et de Nutritions)

MENUS DU RESTAURANT SCOLAIRE DE CHASSENEUIL DU POITOU DU :

17 AU 28 NOVEMBRE 2025

Légumes et fruits crus Légumes et fruits cuits **Féculents Produits laitiers** Plats protidiques LUNDI MARDI MERCREDI **JEUDI** VENDREDI Menu végétarien 17-nov 18-nov 19-nov 20-nov 21**-**nov ENTREE Betteraves BIO Velouté Tomate/Vermicelles Salade d'endives Lentilles vertes BIO Céléri remoulade et Croûtons au thon et dés de mimolette vinaigrette aux pommes AB AB Poule au pot Tortellinis ricotta/épinards Anneaux d'encornet Longe de porc BIO braisée Merguez grillées PLAT PRINCIPAL et colin à l'armoricaine aux fruits secs Pommes de terre grenaille Poëlée de patates douces BIO Semoule BIO Carottes BIO et fenouil confits Riz semi-complet BIO pilaf GARNITURE ΑB Tome de vache BIO Fromage blanc fermier Saint Morêt PRODUIT LAITIER Liégeois chocolat ou vanille AB Fruits au sirop Fruit au choix Crumble poires BIO /chocolat DESSERT Pain BIO Pain BIO Lait BIO, fruit Mimolette, fruit Lait BIO, fruit Yaourt à boire GOUTER GARDERIE Pain, Chocolat noir Pain, Confiture Pain Broyé du poitou

> 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

			<u>Menu végétarien</u>		
	24-nov	25-nov	26-nov	27-nov	28-nov
ENTREE	Mesclun de jeunes pousses mímosa	Crêpe au fromage	salade d'endives aux pommes et comté AOP	Carottes rapées	Crème de potíron BIO au lait de coco
PLAT PRINCIPAL	Noix de joues de porc confites sauce miel et soja	Blanquette de poisson	Crispidor Ratatouille en coulis	Rotí de veau Forestière	Saucisse de Francfort Choucroute
GARNITURE	Céréales gourmandes BIO	Purée de carottes BIO	Polenta crémeuse	Petits pois BIO	Pommes de terre BIO Salade verte
PRODUIT LAITIER	Emmental AB	Saint Nectaire AOP	yaourt BIO ⊿B	Pointe de brie	<i>E</i> (:(((-
DESSERT	Compote BIO au choix	Fruits au choix Pain BIO	enventer.	Tourteau fromager Pain BIO	nappé au caramel
GOUTER GARDERIE	Compote de poires, Lait 1970 Pain	Lait BIO, fruit, pâte à tartiner Pain BIO		Ríz au lait, fruit Pain	Gourde compote Gouters fourrés



Appelation d'origine Protégée



Circuits courts



Produits issus de l'agriculture biologique



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











Viandes origine française



^{*} Nos viandes bovines sont d'origine Française, sauf pour les paupiettes et les escalopes de veau qui proviennent 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 Collectives et de Nutritions)