



Légumes et fruits crus

Légumes et fruits cuits

Féculents

Produits laitiers

Plats protidiques

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
	03-nov	04-nov	05-nov	06-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 Cofeslaw 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 louïs 	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	Lait BIO, fruit Pain, Pâte à tartiner		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 où 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>

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



Appellation d'origine Protégée

Circuits courts

Produits issus de l'agriculture biologique

Fruits frais de saison selon arrivage



Agriculture respectueuse de l'environnement et de la biodiversité

Viandes Union européenne



Viandes françaises



*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 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

Féculeux

Produits laitiers

Plats protidiques

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
	17-nov	<u>Menu végétarien</u> 18-nov	19-nov	20-nov	21-nov
ENTREE	Betteraves BIO aux pommes	Velouté Tomate/Vermicelles et Croûtons	Salade d'endives au thon et dés de mimolette	Lentilles vertes BIO vinaigrette	Céleri remoulade
PLAT PRINCIPAL	Merguez grillées	Tortellinis ricotta/épinards	Anneaux d'encornet et colin à l'armoricaine	Longe de porc BIO braisée aux fruits secs	Poule au pot
GARNITURE	Pommes de terre grenaille	Poêlée de patates douces BIO	Semoule BIO	Carottes BIO et fenouil confits	Riz semi-complet BIO pilaf
PRODUIT LAITIER	Tome de vache BIO	Fromage blanc fermier	Liégeois chocolat ou vanille	Saint Morêt	
DESSERT	Fruits au sirop	Pain BIO		Fruit au choix Pain BIO	Crumble poires BIO /chocolat
GOUTER GARDERIE	Lait BIO, fruit Pain, Chocolat noir	Lait BIO, fruit Pain, Confiture		Mimolette , fruit Pain	Yaourt à boire 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 où 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 mimosa	Crêpe au fromage	salade d'endives aux pommes et comté AOP	Carottes rapées	Crème de potiron BIO au lait de coco
PLAT PRINCIPAL	Noix de joues de porc confites sauce miel et soja	Blanquette de poisson	Crispidor Ratatouille en coulis	Roti 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	Saint Nectaire AOP	Yaourt BIO	Pointe de brie	Franval
DESSERT	Compote BIO au choix	Fruits au choix Pain BIO		Tourteau fromager Pain BIO	Franval nappé au caramel
GOUTER GARDERIE	Compote de poires, Lait BIO Pain	Lait BIO, fruit, pâte à tartiner Pain BIO		Riz au lait, fruit Pain	Gourde compote Gouters fourrés



Fruits frais de saison selon arrivage



Appellation d'origine Protégée

Circuits courts

Produits issus de l'agriculture biologique



Agriculture respectueuse de l'environnement et de la biodiversité

Viandes Union européenne

Viandes origine française



*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 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)