

MENUS DU RESTAURANT SCOLAIRE DE CHASSENEUIL DU POITOU DU :

01 au 11 septembre 2026

Légumes et fruits crus

Légumes et fruits cuits

Féculents

Produits laitiers

Plats protidiques

LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

		01-sept Carottes rapées Salade Feuille de chêne Bœuf haché à la bolognaise Coquillettes 1/2 complet BIO Emmental rapé  Tarte au citron Tarte au chocolat	02-sept Rillettes de poulet rôti Mousse de canard/ cornichons Filet de colin meunière Riz basmati BIO  Petit suisse BIO Compote de poires BIO	03-sept Buffet de crudités Crispidor Piperade en coulis Purée de brocolis et chou fleur BIO  Glace Pain BIO	04-sept Macédoine de légumes Salade de mâche  Aiguillettes de poulet à la crème de boursin Pommes de terre grenaille  Saint Môret Fruits au choix 
GOUTER GARDERIE		Confiture BIO, Lait BIO Pain		Emmental, Pain au maïs Fruit	Yaourt à boire Fourrés Chocolat BIO

		Menu végétarien			
	07-sept Crêpe au fromage Poisson à la bordelaise  Poêlée de légumes BIO Bûchette de chèvre Fruits au choix	08-sept Tomates et des de brebis à la ciboulette Dahl de lentilles corail au lait de coco  Semoule couscous BIO Fromage blanc fermier Gâteaux secs Pain BIO 	09-sept Salade de pommes de terre BIO à l'emmental  Quiche chèvre et tomate Mesclun de jeunes pousses Flan nappé  Salade de fruits	10-sept Riz niçoise (Riz,tomate,maïs,olives,thon) Emincé de dinde aux épices douces  Gratin de courgettes BIO  Cantal AOP  Prunes Pain BIO	11-sept Concombre BIO vinaigrette Salade verte  Sauté de veau marenco Polenta crémeuse au parmesan Mousse au chocolat
GOUTER GARDERIE	Chocolat noir, fruit, lait BIO Pain	Liégeois chocolat, fruit Pain		Yaourt BIO aux fruits Pain	Gourde compote Pain au lait

 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 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 Restauration Collective et Nutrition)