

MENUS DU RESTAURANT SCOLAIRE DE CHASSENEUIL DU POITOU DU :

02 AU 06 FÉVRIER 2026

Légumes et fruits crus

Légumes et fruits cuits

Féculents

Produits laitiers

Plats protidiques

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
	<u>Chandeleur</u> 02-févr		<u>Menu végétarien</u> 03-févr		
ENTREE	Salade de chou rouge	Crème de butternut BIO	Pomelos BIO	Rillettes cornichon Mortadelle de dinde	Buffet de crudités
PLAT PRINCIPAL	Blanquette de veau à l'ancienne Penne 1/2 complètes BIO	Saucisses de Volaille	Tortilla au fromage	Dos de colin meunière	Porc BIO au caramel
GARNITURE		Choux et carottes BIO braisés	Brocolis BIO	Boulghour BIO/Pois gourmands	Riz au jasmin BIO
PRODUIT LAITIER	Fromage blanc fermier	Pointe de brie		Morbier AOP	Petit suisse BIO
DESSERT	Crêpes	Fruits au choix Pain BIO	Riz au lait	Fruits au choix Pain BIO	Compote de poires BIO
GOUTER GARDERIE	P'tit louïs , fruit Pain	Pain, chocolat noir Lait BIO, Fruiti		Banane BIO Lait BIO , Pain	Yaourt à boire Moelleux framboise

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>

ENTREE					
PLAT PRINCIPAL					
GARNITURE					
PRODUIT LAITIER					
DESSERT					
GOUTER GARDERIE					



Appellation d'origine Protégée



Circuits courts



Produits issus de l'agriculture biologique



Fruits frais de saison selon arrivage

*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)



Agriculture respectueuse de l'environnement et de la biodiversité



Viandes Union européenne



Viandes françaises

