

MENUS DU RESTAURANT SCOLAIRE DE CHASSENEUIL DU POITOU DU : 16 AU 27 NOVEMBRE 2026

Légumes et fruits crus | Légumes et fruits cuits | Féculents | Produits laitiers | Plats protidiques

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
		Menu végétarien			
	16-nov	17-nov	18-nov	19-nov	20-nov
ENTREE	Betteraves BIO aux pommes	Velouté Tomate/Vermicelles et Croûtons	Salade d'endives au thon et dés de mimolette	Lentilles vertes BIO vinaigrette	Céléri remoulade Salade verte
PLAT PRINCIPAL	Paupiette de veau	Tortellinis ricotta/épinards	Anneaux d'encornet et colin à l'armoricaine	Longe de porc BIO braisée	Poule au pot
GARNITURE	Gratin dauphinois	Purée de carottes BIO	Semoule BIO	Patates douces BIO et fenouil confits	Riz BIO pilaf
PRODUIT LAITIER	Tome catalane AOP	Petits suisses BIO aux fruits		Brie BIO	Rondelé BIO
DESSERT	Fruits au sirop	Pain BIO	Liégeois chocolat ou vanille	Fruit au choix Pain BIO	Tarte aux pommes
GOUTER GARDERIE	Lait BIO, fruit Pain , Chocolat noir	Lait BIO, fruit Pain, Confiture		Edam BIO , fruit Pain	Yaourt à boire BIO 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

			Menu végétarien		
	23-nov	24-nov	25-nov	26-nov	27-nov
ENTREE	Mesclun de jeunes pousses mimosa	Crêpe au fromage	salade d'e choux aux pommes et comté AOP	Carottes rapées	Crème de butternut BIO au lait de coco
PLAT PRINCIPAL	Noix de joues de porc confites sauce miel et soja	Blanquette de poisson	Crispidor Ratatouille en coulis Lingots de polenta	Roti de veau Forestière	Saucisse de Francfort Choucroute
GARNITURE	Céréales gourmandes BIO	Poêlée de courges BIO		Petits pois/Carottes BIO	Pommes de terre BIO
PRODUIT LAITIER	Emmental BIO	Saint Nectaire AOP	Yaourt BIO	Tourteau fromager	Salade verte
DESSERT	Compote BIO au choix	Fruits au choix Pain BIO		Pain BIO	Crème dessert BIO Chocolat ou vanille
GOUTER GARDERIE	Lait BIO, fruit Pain, Confiture	Lait BIO, pâte à tartiner Pain, Fruit		Riz au lait, Pain, fruit	Gourde compote Gouters fourrés

Appelation 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



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)