



MENUS DU RESTAURANT SCOLAIRE DE CHASSENEUIL DU POITOU DU :

18 au 29 mai 2026

Légumes et fruits crus

Légumes et fruits cuits

Féculeux

Produits laitiers

Plats protidiques

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
	<u>Menu végétarien</u>				
	<i>18-mai</i>				
ENTREE	<i>Betteraves rouges BIO aux pommes Salade verte</i>				
PLAT PRINCIPAL	<i>Samoussa de légumes</i>				
GARNITURE	<i>Riz BIO safrané</i>				
PRODUIT LAITIER	<i>Mousse au chocolat</i>				
DESSERT	<i>Pain BIO</i>				
GOUTER GARDERIE	<i>Confiture, pain Lait BIO</i>				
	<i>19-mai</i>				
ENTREE	<i>Carottes rapées Concombre vinaigrette</i>				
PLAT PRINCIPAL	<i>Escalope de dinde à l'italienne</i>				
GARNITURE	<i>Poêlée campagnarde</i>				
PRODUIT LAITIER	<i>Mini Donuts</i>				
DESSERT	<i>Pain BIO</i>				
GOUTER GARDERIE	<i>Fromage, pain Fruit</i>				
	<i>20-mai</i>				
ENTREE	<i>Salade de lentilles vinaigrette à l'huile de noix</i>				
PLAT PRINCIPAL	<i>Paupiette de lapin à la crème d'échalottes</i>				
GARNITURE	<i>Petits pois/Carottes BIO</i>				
PRODUIT LAITIER	<i>Petits suisses</i>				
DESSERT	<i>Pain BIO</i>				
GOUTER GARDERIE	<i>Banane BIO Pain BIO, Lait BIO</i>				
	<i>21-mai</i>				
ENTREE	<i>Crêpes au fromage</i>				
PLAT PRINCIPAL	<i>Araignée de porc confite sésame et soja</i>				
GARNITURE	<i>Pommes de terre grenaille</i>				
PRODUIT LAITIER	<i>Pointe de brie</i>				
DESSERT	<i>Fraises Pain BIO</i>				
GOUTER GARDERIE	<i>Banane BIO Pain BIO, Lait BIO</i>				
	<i>22-mai</i>				
ENTREE	<i>Buffet de crudités</i>				
PLAT PRINCIPAL	<i>Jarret de Bœuf aux Carottes BIO</i>				
GARNITURE	<i>Yaourt à la vanille</i>				
PRODUIT LAITIER	<i>Palets bretons BIO</i>				
DESSERT	<i>Palets bretons BIO</i>				
GOUTER GARDERIE	<i>Gourde compote Fourrés vanille, Fruit</i>				

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>

	<i>25-mai</i>	<u>Menu végétarien</u>	<i>27-mai</i>	<i>28-mai</i>	<i>29-mai</i>
ENTREE	<i>Taboulé</i>				
PLAT PRINCIPAL	<i>Lasagnes aux légumes grillés</i>				
GARNITURE	<i>Mesclun de jeunes pousses</i>				
PRODUIT LAITIER	<i>Flan nappé</i>				
DESSERT	<i>Pain BIO</i>				
GOUTER GARDERIE	<i>Chocolat, lait BIO Pain, Fruit</i>				
	<i>Flageolets vinaigrette</i>				
PLAT PRINCIPAL	<i>Pilon de poulet BIO rôti</i>				
GARNITURE	<i>Pâtes 1/2 complètes au pesto</i>				
PRODUIT LAITIER	<i>Saint môret</i>				
DESSERT	<i>Cocktail de fruits</i>				
	<i>Radis beurre</i>				
PLAT PRINCIPAL	<i>Sauté de porc au curry</i>				
GARNITURE	<i>Haricots verts persillés BIO</i>				
PRODUIT LAITIER	<i>Glace</i>				
DESSERT	<i>Pain BIO</i>				
GOUTER GARDERIE	<i>Emmental, pain Fruit</i>				
	<i>Buffet de crudités</i>				
PLAT PRINCIPAL	<i>Calamars à l'armoricaine</i>				
GARNITURE	<i>Semoule couscous semi-complète BIO</i>				
PRODUIT LAITIER	<i>Fromage blanc fermier</i>				
DESSERT	<i>Fromage blanc fermier</i>				
GOUTER GARDERIE	<i>Yaourt à boire Muffins chocolat, Fruit</i>				



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 :

01 au 12 juin 2026

Légumes et fruits crus

Légumes et fruits cuits

Féculents

Produits laitiers

Plats protidiques

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
	01-juin	02-juin	03-juin	04-juin	05-juin
ENTREE	Carottes BIO rapées au citron	Haricots verts BIO vinaigrette balsamique	Salade fermière (Pomme de terre, chèvre, tomate)	Rillettes de thon	Concombres façon tatziki
PLAT PRINCIPAL	Sot l'y laisse de poulet	Porc BIO au caramel	Crispidor	Paupiette de veau	Saumon et colin crème de gorgonzolla
GARNITURE	Haricots beurre persillés	Riz cantonais	Purée de brocolis BIO	Petits pois/carottes BIO	Penne semi-complètes BIO
PRODUIT LAITIER	Petits suisses	Pointe de brie		Filou aux fruits	Tarte au citron
DESSERT	Gateau sec	Fraises Pain BIO	Abricot	Fruit au choix Pain BIO	
GOUTER GARDERIE	Chocolat au lait, Pain Lait BIO, Fruit	Liégeois vanille Pain, Lait BIO		Banane BIO Pain, Lait BIO	Gourde compote Brioche

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>

	08-juin	09-juin	10-juin	11-juin	12-juin
ENTREE	Tomate BIO mimosa	Salade de perles Laitue	Chou-fleur BIO vinaigrette	Buffet de crudités	Melon
PLAT PR	Palette de porc sauce barbecue	Tortilla au fromage	Blanquette de poisson	Aiguillettes de poulet crispy sauce tartare	Lasagnes à la bolognaise
GARNITURE	Lentilles vertes BIO	Epinards BIO béchamel	Polenta	Pommes noisette	Salade verte
PRODUIT LAITIER			Yaourt fermier	Petit lous	Camembert
DESSERT	Crème dessert BIO	Fruit BIO		Pâtisserie	Glace sorbet
GOUTER GARDERIE	Pâte à tartiner, Pain Lait BIO, Fruit	Confiture, lait BIO Pain		Fromage, pain Fruit	Yaourt à boire Gouters fourrés BIO, Fruit



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)