



MENUS DU RESTAURANT SCOLAIRE DE CHASSENEUIL DU POITOU DU :

23 FEVRIER AU 06 MARS 2026

Légumes et fruits crus

Légumes et fruits cuits

Féculents

Produits laitiers

Plats protidiqes

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
	<u>Menu végétarien</u>				
	23-févr	24-févr	25-févr	26-févr	27-févr
ENTREE	Brocolis BIO vinaigrette	Salade de mâche maïs, croûtons	Pâtes au thon	Macédoine de légumes	Betteraves rouges BIO rapées vinaigrette
PLAT PRINCIPAL	Dahl de lentilles corail au lait de coco	Fish and chips sauce tartare	Haché de veau Carottes BIO et fenouil BIO glacés	Sauté de Poulet au soja et noix de cajou	Paleron de bœuf braisé
GARNITURE	Riz basmati BIO	Épinards BIO béchamel		Boulgour BIO	Haricots verts BIO persillés
PRODUIT LAITIER	Bleu d'auvergne	Yaourt à la vanille BIO	Rondelé ail et fines herbes	Petit suisse BIO	Camembert BIO
DESSERT	Fruits au choix	Pain BIO	Compote BIO	Kiwi BIO Pain BIO	Pâtisserie
GOUTER GARDERIE	Chocolat au lait, Pain Lait BIO, Fruit	Fromage, pain Fruit		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>

			<u>Menu végétarien</u>		
	02-mars	03-mars	04-mars	05-mars	06-mars
ENTREE	Taboulé aux raisins	Avocat et chou blanc vinaigrette balsamique	Salade composée (laitue, tomate, olives, bœufs)	Crêpe à l'emmental	Flageolets et haricots rouges vinaigrette
PLAT PRINCIPAL	Wok de dinde aux épices douces	Saucisse de Toulouse	Tortilla pomme de terre Ratatouille en coulis	Poisson à la bordelaise	Lasagnes à la bolognaise
GARNITURE	Gratin de choux fleurs BIO	Lentilles BIO		Purée de potimarrons BIO	Mesclun de jeunes pousses
PRODUIT LAITIER	Saint môret	Fromage blanc fermier		Abondance AOP	Glace
DESSERT	Salade de fruits	Galettes bretonnes Pain BIO	Liégeois chocolat ou vanille	Fruit BIO Pain BIO	Galettes BIO
GOUTER GARDERIE	Pain, chocolat, fruit Lait BIO	Confiture, lait BIO Pain		P'tit louis, pain Fruit	Yaourt à boire BIO Gouters fourrés BIO, Fruit



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, hormis 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 Collective et de Nutrition)



Agriculture respectueuse de l'environnement et de la biodiversité



Viandes Union européenne



Viandes françaises





MENUS DU RESTAURANT SCOLAIRE DE CHASSENEUIL DU POITOU DU :

09 AU 20 MARS 2026

Légumes et fruits crus

Légumes et fruits cuits

Féculents

Produits laitiers

Plats protidiques

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
	09-mars	10-mars	11-mars	12-mars	13-mars
ENTREE	<i>Carottes et céleri rapés</i>	<i>Lentilles BIO</i> <i>au vinaigre de cidre</i>	<i>Tomate mimosa</i>	<i>Charcuterie</i> <i>Cornichons</i>	<i>Buffet de crudités</i>
PLAT PRINCIPAL	 <i>Aiguillettes de poulet</i> <i>aux champignons</i>	<i>Galette végétale au potiron</i> <i>sauce crème</i>	<i>Paupiette de lapin</i> <i>à la crème d'échalottes</i>	<i>Steack de Thon mariné</i> <i>soja, miel et citronnelle</i>	<i>Boulettes de bœuf BIO</i> <i>sauce tomate</i>
GARNITURE	<i>Riz au jasmin BIO</i>	<i>Gratin de courgettes BIO</i>	<i>Boulgour 1/2 complet BIO</i>	<i>Poêlée de courges</i>	<i>Frites fraîches</i>
PRODUIT LAITIER	<i>Bûchette de chèvre</i>	<i>Cantafrais</i>		 <i>Comté AOP</i>	
DESSERT	<i>Fruits au sirop</i>	 <i>Fruits BIO au choix</i> <i>Pain BIO</i>	<i>Yaourt brassé BIO aux fruits</i>	<i>Fruits au choix BIO</i> <i>Pain BIO</i>	<i>Glace</i>
GOUTER GARDERIE	<i>Chocolat, Pain</i> <i>Lait BIO, Fruit</i>	<i>Petits suisses BIO, Fruit</i> <i>Brioche</i>		<i>Banane BIO</i> <i>Pain, Lait BIO</i>	<i>Gourde compote</i> <i>Cake marbré, 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>

		<u>Menu végétarien</u>			
	16-mars	17-mars	18-mars	19-mars	20-mars
ENTREE	<i>Fried au fromage</i>	<i>Betteraves rouges BIO Vinaigrette</i> <i>Bouquet de mâche</i>	<i>Salade coleslaw</i>	<i>Thon sur</i> <i>Macédoine de légumes</i>	<i>Salade printanière</i> <i>(Mâche, tomate, radis)</i>
PLAT PRINCIPAL	 <i>Merguez</i> <i>Chipolatas</i>	<i>Nuggets de blé</i> <i>sauce barbecue</i>	<i>Dos de colin</i> <i>sauce au pesto rosso</i>	 <i>Sot l'y laisse de poulet</i> <i>au curry</i>	 <i>Moussaka</i> <i>(Boeuf haché)</i>
GARNITURE	<i>Purée de pois cassés BIO</i>	<i>Pomme de terre grenaille</i>	<i>Poêlée de légumes BIO</i>	<i>Polenta crémeuse</i>	<i>(aubergine, courgette, tomate)</i>
PRODUIT LAITIER	<i>Rondelé</i>	<i>Fromage blanc BIO</i>	<i>Chavroux</i>	<i>Petit Louis</i>	<i>Mousse au chocolat</i>
DESSERT	<i>Fruit BIO</i>	<i>Cigarettes russes</i> <i>Pain BIO</i>	<i>Compote de pommes BIO</i>	<i>Fruits au choix</i> <i>Pain BIO</i>	
GOUTER GARDERIE	<i>Confiture, Pain</i> <i>Lait BIO, Fruit</i>	<i>Chocolat, lait BIO</i> <i>Pain, fruit</i>		<i>Fromage, pain</i> <i>Fruit</i>	<i>Yaourt à boire</i> <i>Gouters fourrés BIO, Fruit</i>



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, hormis 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 Collective et de Nutrition)



Agriculture respectueuse de l'environnement et de la biodiversité

Viandes Union européenne

Viandes françaises

