

Menu du 16 au 20 mars 2026

Produits de saison du Poitou-Charentes* et Repères du menu équilibre

Lundi 16 mars	
DEJEUNER	DINER
Buffet d'entrées : Salade coleslaw / Salade de boulgour-tomate / Salade pommes-thon / Salade césar au poulet	Buffet d'entrées : Salade batavia-mimosa / Salade riz-poivrons-thon / Grillon charentais
Colombo de porc / Poisson crème de basilic	Steak haché sauce aux poivres
Semoule / Petits pois	Haricots verts
Salade / Fromage ou yaourt nature sucré	Salade / Fromage
Buffet de fruits	Crème au chocolat
	Fruit
Mardi 17 mars	
DEJEUNER	DINER
Buffet d'entrées : Salade verte-œuf-croustons / Salade quinoa-feta-olives / Velouté de patate douce / Concombre-ciboulette	Buffet d'entrées : Tomate-cœur de palmier / Assortiment de crudités / Pommes de terre en salade
Haricots blancs façon basquaise / Sot-l'y-laisse aux épices "plat alternatif"	Poisson meunière
Riz créole / Poêlée de ratatouille	Boulgour BIO / Carottes fraîches* sautées
Salade / Fromage	Salade / Fromage
Yaourt sur lit de fruits	Panna cotta au coulis de fruits rouges
Fruit	Fruit
Mercredi 18 mars	
DEJEUNER	DINER
Buffet d'entrées : Salade verte-emmental / Wrap de surimi / Salade piémontaise	Buffet d'entrées : Sardines à la tomate / Chou rouge-pomme / Macédoine de légumes
Emincé de dinde au curry	Croque-monsieur au jambon ou au poulet
Cœur de blé / Flan de courgettes fraîches	
Salade / Fromage ou yaourt nature sucré	Salade / Yaourt nature sucré
Liégeois chocolat ou vanille ou café	Compote pomme-fraise ou pomme-vanille
Fruit	Fruit
Jeudi 19 mars	
DEJEUNER	DINER
Buffet d'entrées : Salade tomate-mâis / Rillettes de maquereaux / Saucisson sec / Pêche au thon	Buffet d'entrées : Carottes* râpées / Taboulé
Wings	Sauté de poulet au caramel
Pâtes BIO / Mijotée de blettes à l'italienne	Purée / Fondue de fenouil
Salade / Fromage	Salade / Fromage
Quatre-quart à l'ananas	Yaourt velouté fruit
Fruit	Fruit
Vendredi 20 mars	
DEJEUNER	
Buffet d'entrées : Salade chèvre-crouton / Salade blé-jambon-emmental / Carottes* râpées au citron / Betterave mimosa	
Poisson au beurre citronné / Flan de brocolis / Roti de bœuf <i>sauce tex-mex</i>	
Céréales gourmandes BIO / Épinards à la crème	
Salade / Fromage	
Petits suisses aux fruits	
Fruit	

Le Gestionnaire,
Hervé SAINT-HILAIRE

Le Chef de Cuisine,
Julien LEFLON

Le Responsable du Restaurant,
Hervé SARRAZIN

Le Proviseur,
Christophe SIMONET