

Menu du 23 au 27 mars 2026

Produits de saison local* et Repères du menu équilibre

Lundi 23 mars	
DEJEUNER	DINER
Buffet d'entrées : Duo de choux / Salade fermière / Salade au poulet / Avocat	Buffet d'entrées : Salade emmental-maïs / Velouté de potiron
Mitonnée de veau / Boudin aux pommes	Filets de poisson corn-flakes
Flageolets / Haricots verts	Riz urban thaï / Épinards à la crème
Salade / Fromage ou yaourt nature sucré	Salade / Petits suisses nature sucrés
Tourteau fromager	Banane
Fruit	
Mardi 24 mars	
DEJEUNER	DINER
Buffet d'entrées : Salade œuf dur / Grillon charentais / Salade blé-crudités / Pamplemousse	Buffet d'entrées : Carottes *râpées à l'orange / Maquereau à la moutarde /Salade pomme-jambon
Chou-fleur en Béchamel / Poisson sauce Dieppoise "plat alternatif"	Steak
Pommes de terre grenaille / Fondue de poireaux BIO	Macaroni / Poêlée de ratatouille
Salade / Fromage	Salade / Fromage
Yaourt sur lit de fruit	Crème dessert chocolat ou vanille
Fruit	Fruit
Mercredi 25 mars	
DEJEUNER	DINER
Buffet d'entrées : Salade céleri-pomme-raisin / Asperges sauce mousseline / Salade chèvre-croustons	Buffet d'entrées : Salade de pépinettes au thon / Salade d'endives au bleu / Guacamole
Choucroute garnie / Knack de volaille	Cuisse de poulet à la sarriette
Choucroute sans porc /Pomme de terre vapeur / Poêlée méridionale	Semoule / Céleri-rave* braisé
Salade / Fromage blanc aux fruits ou petits suisses nature sucrés	Salade / Fromage blanc BIO sucré
Gâteau Käsküech	Buffet de fruits
Fruit	
Jeudi 26 mars	
DEJEUNER	DINER
Buffet d'entrées : Carottes *râpées / Macédoine de légumes / Toast de sardine /Betterave*-mimosa / Farci poitevin	Buffet d'entrées : Salade verte-œuf-croustons / Pêche au thon
Sauce carbonara / Lentilles à la méridionale "plat alternatif"	Jambon blanc
Pene Rigate / Brocolis	Frites / Haricots verts
Salade / Fromage	Salade / Fromage
Buffet de compotes	Tarte aux pommes
Fruit	Fruit
Vendredi 27 mars	
DEJEUNER	
Buffet d'entrées : Pizza au thon / Pizza aux 3 fromages maison	
Poisson sauce beurre citronné / Émincé de dinde au curry	
Carottes* fraîches sautées	
Salade / Fromage	
Yaourt à la fraise BIO	
Fruit	

Le Gestionnaire,
Hervé SAINT HILAIRE

Le Chef de Cuisine,
Julien LEFLON

Le Responsable du Restaurant,
Hervé SARRAZIN

Le Proviseur,
Christophe SIMONET