

Menu du 21 au 25 septembre 2026 (sous réserve de modifications)

Produits de saison du Poitou-Charentes* et Repères du menu conseil du jour

Lundi 21 septembre	
DEJEUNER	DINER
Buffet d'entrées : Salade verte-feta / Rillettes / Melon */ Pastèque	Buffet d'entrées : Tzatziki / Salade maïs-haricots rouges / Salade chèvre-croutons
Lamelle d'encornet Giga / Sauté de veau à l'indienne	Grillade de porc sauce moutarde
Riz safrané / Poêlée carottes-courgettes	Penne Rigate / Chou-fleur gratiné
Salade / Fromage ou yaourt nature sucré	Salade / Fromage
Yaourt velouté fruits	Compote
Fruit	Fruit
Mardi 22 septembre	
DEJEUNER	DINER
Buffet d'entrées : Carottes* râpées à l'orientale / Salade de tomates*/ Asperge mimosa / Salade de jambon-emmental	Buffet d'entrées : Salade fraîcheur / Melon* / Salade de blé
Sot l'y laisse de dinde / Tajine de légumes d'été (plat alternatif)	Sauté de bœuf au curry
Petits pois / Frites	Semoule / Haricots verts BIO
Salade / Fromage	Salade / Fromage blanc
Fondant au chocolat maison	Fruit
Fruit	
Mercredi 23 septembre	
DEJEUNER	DINER
Buffet d'entrées : Concombre*-ciboulette / Salade de lentilles au raifort / Pâté marmite	Buffet d'entrées : Salade de pommes de terre / Œuf dur-macédoine-mayonnaise / Celeri rémoulade
Steak haché	Saumon
Coquillettes / Épinards à la crème	Riz basmati / Courgettes fraîches en gratin
Salade / Fromage ou petits suisses nature sucrés	Salade / Fromage
Raisins	Salade de fruits frais de l'été
	Fruit
Jeudi 24 septembre	
DEJEUNER	DINER
Buffet d'entrées : Carottes* râpées / Salade grecque / Taboulé / Œuf-mayonnaise	Buffet d'entrées : Saucisson à l'ail / Salade tomate-mozzarella / Pastèque
Roti de porc sauce à l'estragon / Poisson du jour crème de basilic	Aiguillettes de poulet corn-flakes
Cœur de blé au curry / Mijotée de blettes à l'italienne	Pommes de terre grenailles / Brocolis
Salade / Fromage	Salade / Fromage
Yaourt local sur lit de fruits	Crème au chocolat BIO
Fruit	Fruit
Vendredi 25 septembre	
DEJEUNER	
Buffet d'entrées : Salade verte-œuf dur-emmental / Salade coleslaw / Salade piémontaise / Betterave*-ciboulette	
Tarte au fromage / Quiche primeur "plat alternatif"	
Poêlée de ratatouille	
Salade verte / Fromage	
Gâteau de semoule	
Fruit	

Le Gestionnaire,
Hervé SAINT HILAIRE

**Le Chef de Cuisine,
Julien LEFLON**

**Le Responsable du Restaurant,
Hervé SARRAZIN**

**Le Proviseur,
Christophe SIMONET**

Lycée Marguerite de Valois CS 52324 16023 ANGOULEME Cedex