Restaurant scolaire

Menus de Décembre 2026



Lundi 30	Mardi 01	Jeudi 03	Vendredi 04
Salade d'endives, pomme, raisins secs et mimolette *Cordon bleu dinde vf* *Tortis et légumes frais* *Kiri* *Compote pomme cassis*	*Feuilleté au fromage* *Poisson frais / Purée de carottes et épinards* *St nectaire* *Fruit frais*	*Carottes râpées à l'ananas* *Beefsteak vbf / haricots verts* *Camembert* *Tarte aux pommes*	*Salade de choux rouges* *Pâtes et bolognaise végétale de lentilles* *Gouda* *Yaourt au fruit bio*
Lundi 07	**Mardi 08**	**Jeudi 10**	**Vendredi 11**
Carottes et céleri râpés *Blanquette de dinde vf* *Lentilles vertes* *Pyrénées / Clémentine*	*Salade pdt cervelas* *Poisson frais* *Poêlée de légumes* *Fromage blanc 20% mg*	*Velouté maison* *Blanquette de veau vbf* *Riz + carottes vichy* *Mimolette / salade de fruits frais*	*Salade de boulgour* *Œufs durs* *Purée de butternut* *Coulommiers* *Raisin*
Lundi 14	**Mardi 15**	**Jeudi 17**	**Vendredi 18**
Salade et radis émincés *Tartiflette (pdt + lardons + fromage+ crème)* *Yaourt bio*	*Carottes râpées aux balsamique* *Poisson frais* *Poêlée de légumes aux champignons* *Cantal / Riz au lait au chocolat*	***Repas de Noël*** *Pain de poisson et légumes* *Parmentier de canard vf* *Purée maison pdt* *Comté* *Génoise et mousse de fruits*	*Taboulé aux herbes* *Omelette aux oignons et herbes* *Champignons persillés ou brocolis* *Brie* *Mandarine*





Menus validés par Mme Elsa FAVRET, Diététicienne du Centre de Gestion de la FPT de la Charente

Pour votre informations les variations dans les compositions de nos menus scolaires sont liées à des problèmes d'approvisionnement et ne relèvent pas de notre initiative