

## MENUS du RESTAURANT SCOLAIRE de SIREUIL

### du 26/05/2026 AU 19/06/2026

Lundi 25 mai	Mardi 26	Mercredi 27	Jeudi 28	Vendredi 29
Férié	Tomates mozzarella Pâtes À la napolitaines Fromage blanc	Salade de blé Pilon de poulet Haricots verts Saint-Môret Poire	Pâté de foie de canard Filet d'égelfin en sauce Riz Mimolette Nectarine	Radis roses et beurre Daube de bœuf aux carottes Verre de lait Éclairs au chocolat
Lundi 1 <sup>er</sup> juin	Mardi 02	Mercredi 03	Jeudi 04	Vendredi 05
Melon Chili con carne Petits suisses	Salade de riz Filet de colin Gratin de choux-fleurs Comté AOP Fruits rouges	Pêle-mêle de crudités Jambon blanc Pâtes au gruyère Vache qui rit Glace	Quiche lorraine Veau marengo Haricots beurre Brie Kiwi	Carottes râpées Pizza aux fromages Salade verte Compote
Lundi 08	Mardi 09	Mercredi 10	Jeudi 11	Vendredi 12
Brocolis vinaigrette Dahl de lentilles Riz Tomme blanche Pêche	Concombres alpin Rôti de bœuf Petits pois Emmental Flan pâtissier	Salade de quinoa Escalope de dinde viennoise Tomates provençales Mimolette Abricots	Melon / pastèque Lasagnes à la bolognaise Salade verte Yaourt nature sucré	Salade de pommes de terre vinaigrette Poisson meunière Courgettes persillées Emmental Nectarine
Lundi 15	Mardi 16	Mercredi 17	Jeudi 18	Vendredi 19
Salade de haricots verts vinaigrette Couscous de légumes et pois chiches Semoule Kiri Abricots	Tomate, féta et maïs Filet de merlu Pommes de terre bouillie et mayonnaise Bûche du Pilat Glace	Radis roses et beurre Rôti de porc Pois cassés Comté AOP Crème dessert	Courgettes râpées Osso bucco de veau Carottes Vichy Verre de lait Paris-Brest	Salade de pâtes Poulet basquaise Choux-fleurs Comté AOP Pêche

*Menus élaborés avec la participation de Mme FAVRET, diététicienne au Centre de Gestion de la FPT de la Charente.*