

## MENUS du RESTAURANT SCOLAIRE de SIREUIL du 22/05/2026 AU 03/07/2026

Lundi 22	Mardi 23	Mercredi 24	Jeudi 25	Vendredi 26
Pâté basque Brandade de morue Cantal AOP Nectarine	Melon Sauté de veau aux olives Cœur de blé Brie Compote	Salade de pâtes perles Escalope de dinde Haricots verts Cantal AOP Pêche	Carottes râpées Légumes farcis (courgettes, tomates, PDT) Yaourt aromatisé	Salade de riz Œufs durs à la florentine Tomme de brebis AOP Abricots
Lundi 29	Mardi 30	Mercredi 1 <sup>er</sup> juillet	Jeudi 02	Vendredi 03 – Pique-nique
Salade composée Estouffade de bœuf à la provençale Haricots beurre Comté AOP Pâtisserie	Tomates, féta et maïs Parmentier de lentilles Edam Fruits rouges	Concombres à la crème Pâtes à la bolognaise Edam Flan vanille nappé au caramel	Taboulé Gratin de julienne et duo fleurette Tomme blanche Salade de fruits frais maison	Repas de fin d'année

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

*Produits issus de l'agriculture biologique*