

MENUS du RESTAURANT SCOLAIRE de SIREUIL

du 01/09/2025 au 26/09/2025

Lundi 01 septembre	Mardi 02	Mercredi 03	Jeudi 04	Vendredi 05
Melon Pâtes au saumon Emmental Glace	Concombres à la crème Dhal de lentilles corail Riz Fromage blanc	Taboulé Chipolatas Tomates provençales Kiri Prunes	Salade de crozets Pilons de poulet Gratin de choux-fleurs Brie Abricots	Carottes râpées Veau marengo Haricots beurre Emmental Tarte aux fruits
Lundi 08	Mardi 09	Mercredi 10	Jeudi 11	Vendredi 12
Maquereaux à la moutarde Légumes façon farcis Edam Pêche	Salade de tomates Rôti de bœuf Frites Camembert Liégeois au café	Radis beurre Sauté de dinde au lait de coco Boulgour Edam Compote	Melon Blanquette de poisson Cœur de blé Mimolette Nectarine	Salade de quinoa Œufs durs Gratin de courgettes Yaourt aux fruits mixés
Lundi 15	Mardi 16	Mercredi 17	Jeudi 18	Vendredi 19
Paté basque Navarin d'agneau Semoule Pyrénées Prunes	Melon et pastèque Filet de lieu Carottes Vichy Riz au lait	Salade composée Jambon braisé Haricots verts Verre de lait Pâtisserie	Courgettes râpées Parmentier de lentilles vertes Pyrénées Glace	Salade de pâtes vinaigrette Escalope viennoise Brocolis Coulommiers Raisins
Lundi 22	Mardi 23	Mercredi 24	Jeudi 25	Vendredi 26
Concombres alpin Chili de haricots rouges Riz Yaourt nature sucré	Friand au fromage Rôti de porc Courgettes au curry et lait de coco Cantal Banane	Salade de choux-fleurs Pâtes à la bolognaise Cantal Raisins	Pêle-mêle de salades et son toast de houmous Sauté de veau aux olives Poêlée de légumes Verre de lait Pâtisserie	Salade de haricots verts Brandade de poisson Salade verte Tomme blanche Poire

Menus validés par Mme FAVRET, diététicienne au Centre de Gestion de la FPT de la Charente