

MENUS du RESTAURANT SCOLAIRE de SIREUIL

du 02/03/2026 AU 20/03/2026

Lundi 02 mars	Mardi 03	Mercredi 04	Jeudi 05 – Menu à l'envers	Vendredi 06
Salade de haricots verts Chili de haricots rouges Riz Emmental Kiwi	Salade d'endives et de laitue composée Filet d'églefin Brocolis Brie Flan pâtissier	Coleslaw Pâtes à la bolognaise Emmental Yaourt aux fruits	Semoule au lait Navarin d'agneau Navets et carottes Pâté basque	Betteraves cuites Raclette Au jambon blanc Poire
Lundi 09	Mardi 10	Mercredi 11	Jeudi 12	Vendredi 13
Salade de crozets Rôti de dinde Choux de Bruxelles Mimolette Pomme	Choux-fleurs crus et sa sauce Parmentier de lentilles Yaourt nature sucré	Salade de quinoa Jambon braisé Haricots verts Saint-Môret Salade de fruits frais maison	Soupe de tomate aux vermicelles Cœur de merlu Poêlée de légumes Vache qui rit Banane	Carottes râpées Blanquette de veau Riz Tomme blanche Compote
Lundi 16	Mardi 17	Mercredi 18	Jeudi 19	Vendredi 20
Velouté de légumes maison Pâtes à la carbonara Bûche du Pilat Kiwi	Salade de mâche, maïs et pomme Œufs durs Gratin de choux-fleurs Riz au lait	Rillettes de thon Aiguillette de poulet Boulgour Comté Poire	Radis noirs et beurre Osso bucco de veau Panais et carottes Edam Eclair au chocolat	Brocolis vinaigrette Brandade de morue Salade verte Plateau de fromages Pomme

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