

MENUS du RESTAURANT SCOLAIRE de SIREUIL

du 01/09/2026 AU 25/09/2026

Lundi 31 août	Mardi 1 ^{er} septembre	Mercredi 02	Jeudi 03	Vendredi 04
	Concombres à la crème Hachis Parmentier Kiri Glace	Salade de choux-fleurs vinaigrette Dhal de lentilles Riz Tomme de brebis Nectarine	Melon Filet de poisson Ratatouille Camembert Clafoutis aux cerises	Salade de blé Veau marengo carottes Mimolette Abricots
Lundi 07	Mardi 08	Mercredi 09	Jeudi 10	Vendredi 11
Courgettes râpées Pâtes aux lentilles à la provençale Yaourt nature sucré	Taboulé Rôti de bœuf Haricots verts Tomme blanche Pêche	Salade de quinoa Jambon braisé Petits pois Edam Raisins	Tomates mozzarella Pilon de poulet Brocolis Verre de lait Pâtisserie	Duo de saucissons et cornichons Filet de poisson Boulgour Edam Prunes
Lundi 14	Mardi 15	Mercredi 16	Jeudi 17	Vendredi 18
Salade de haricots verts vinaigrette Chili de haricots rouges Riz Brie Nectarine	Melon Pâtes au poisson Fromage blanc	Radis beurre Rôti de dindonneau Flageolets Mimolette Crème dessert à la vanille	Concombres alpin Hachis à la courgettes Comté Tarte aux fruits de saison	Salade de crozets Osso bucco de veau Haricots beurre Tomme de brebis Pêche
Lundi 21	Mardi 22	Mercredi 23	Jeudi 24	Vendredi 25
Tomates féta et maïs Sauté de dinde au lait de coco Cœur de blé Gouda Glace	Duo fleurette vinaigrette Pizza aux fromages Raisins	Pastèque Omelette au jambon/chorizo Salade verte Gouda Semoule au lait	Salade de riz Bœuf braisé aux carottes Bûche du pilat Prunes	Melon Brandade de poisson Salade verte Yaourt aromatisé

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