Menus restauration scolaire

4B SUD CHARENTE
COMMUNAUTÉ DE COMMUNES

Les menus du restaurant scolaire sont en ligne !

Produits de saison
Production locale

Proposition menu alternatif

lundi 16 avril 2018	mardi 17 avril 2018	mercredi 18 avril 2018	jeudi 19 avril 2018	vendredi 20 avril 2018
Pain campagnard	Pain campagnard	Pain campagnard	Pain Bio*	Pain Bio*
Cervelas vinaigrette ou tartine rillettes sardines huile olive et citron	Carottes râpées ou concombre	Pomelos	Salade verte au maïs ou tomates/ciboulette vinaigrette	Betterave rouge ou celeri vinaigrette
Omelette au fromage et blé aux dés de légumes ou	Poulet de Barbezieux basquaise	Couscous agneau merguez	Sauté de bœuf	Filet de colin meunière
Tarte aux poireaux et oignons "maison"	courgette à l'espagnole ou haricots verts	Légumes couscous	Carottes au boulgour ou purée pdt	riz ou Poêlée ratatouille
Yaourt fermier aromatisé	Fourme d'Ambert	-	Camembert	Saint nectaire
Pomme	Riz au lait	Flan chocolat	Abricots secs et Dattes	Fruit de saison

lundi 23 avril 2018	mardi 24 avril 2018	mercredi 25 avril 2018	jeudi 26 avril 2018	vendredi 27 avril 2018
Pain campagnard	Pain campagnard	Pain campagnard	Pain Bio*	Pain Bio*
Salade de céréales ou carotte vinaigrette	salade de saison ou brocolis vinaigrette	Taboulé de quinoa aux figues	Radis beurre ou tomates basilic	Œuf mayo ou celeri rémoulade
Escalope de dinde viennoise	Emincé de bœuf	Filet de poisson	Grillade de porc charcutière	Lamelles d'encornets
Haricots beurre maître d'hôtel ou courgette poêlées	Haricots blancs ou semoule à la tomate	Poêlée méridionale et pomme de terre vapeurs	Salsifis ou carottes persillées	riz ou Poêlée de légumes
Emmental	Yaourt fermier	Comté	Chantaillou	Buchette
Fruit cru de saison	-	Pomme	Flan pâtissier	Kiwi

lundi 30 avril 2018	mardi 1 mai 2018	mercredi 2 mai 2018	jeudi 3 mai 2018	vendredi 4 mai 2018
Pain campagnard	Pain campagnard	Pain campagnard	Pain Bio*	Pain Bio*
Salade de maïs et chou fleur ou betterave	Férié	Concombre et radis	Carottes râpées ou concombre	Salade de coquillettes au basilic ou crudités
Hachis Parmentier	-	Œuf dur sauce Mornay	Sauté de veau	Filet de poisson
salade verte	-	Epinards au pdt	Riz ou pommes vapeurs persillé	culents ou courgette provençale
Edam	-	Yaourt nature	Mini cabrette	Tomme blanche
Poire	-	Banane	Compote de pomme	Fruit cru de saison

Sous réserve de changements

Menus validés par Mme HUC Marie-Line, Diététicienne CENA - Plateforme «Nutrition »

* en fonction du site.

Menus restauration scolaire

4B SUD CHARENTE
COMMUNAUTÉ DE COMMUNES

Les menus du restaurant scolaire sont en ligne !

Produits de saison
Production locale

lundi 7 mai 2018	mardi 8 mai 2018	mercredi 9 mai 2018	jeudi 10 mai 2018	vendredi 11 mai 2018
Tomate au basilic ou pasteque	Férié	Salade de blé	Férié	Salade de betterave ou carottes rapées
Poulet de Barbezieux basquaise	-	Filet de colin meunière	-	Brandade de poisson
Frites	-	pdt et carottes à la crème	-	salade verte
Yaourt fermier aromatisé	-	Fromage blanc	-	Edam
-	-	Fruit cru de saison	-	Fruit cru de saison
Pain campagnard	Pain campagnard	Pain campagnard	Pain Bio*	Pain Bio*

lundi 14 mai 2018	mardi 15 mai 2018	mercredi 16 mai 2018	jeudi 17 mai 2018	vendredi 18 mai 2018
Salade de pommes de terre ou haricots vert echalotes	tomate ou carottes rapées	Salade d'épinards à l'orientale	Concombre ou choux fleurs vinaigrette	Pomelos ou crudités
Tarte aux champignons	Bœuf haché sauce tomate	Tajine de dinde	Navarin d'agneau	Filet de colin
Petits pois ou salade verte	aghettis au beurre et fromage	Semoule et légumes	carottes persillées ou salsifis	semoule ou duo de choux
Yaourt fermier aromatisé	Saint Paulin	Cantal	Chanteneige	Saint nectaire
Fruit cru de saison	Kiwi	Poire	Biscuit roulé au chocolat	Riz au lait
Pain campagnard	Pain campagnard	Pain campagnard	Pain Bio*	Pain Bio*

lundi 21 mai 2018	mardi 22 mai 2018	mercredi 23 mai 2018	jeudi 24 mai 2018	vendredi 25 mai 2018
Férié	Betteraves ou melon	Salade verte au thon	Tomate mozzarella ou concombres vinaigrette	Taboulé ou carottes rapées
-	Rôti de porc	Rôti de bœuf	Poulet rôti	Filet de poisson
-	Lentilles ou courgettes	Haricots verts et purée	purée de légumes ou Blé	riz ou Poêlée ratatouille
-	Edam	Cantafrais	Yaourt sucré	Tomme noire
-	Fruit cru de saison	Moelleux au caramel	-	Fruit de saison

Sous réserve de changements

Menus validés par Mme HUC Marie-Line, Diététicienne CENA - Plateforme «Nutrition »

* en fonction du site.

Menus restauration scolaire

4B SUD CHARENTE
COMMUNAUTÉ DE COMMUNES

Les menus du restaurant scolaire sont en ligne !

Produits de saison
Production locale

Proposition menu alternatif — menu 100% local

lundi 28 mai 2018	mardi 29 mai 2018	mercredi 30 mai 2018	jeudi 31 mai 2018	vendredi 1 juin 2018
Pain campagnard	Pain campagnard	Pain campagnard	Pain Bio*	Pain Bio*
Friand au fromage ou Flan de courgette au kiri	Céleri rémoulade ou	Haricots verts en salade	Carottes rapées	Concombre ou pomelos
Tortilla aux légumes ou	filet de dinde rôti	Emincé de bœuf	Sauté de porc	Filet de poisson ou encornet
Tarte à la citrouille "maison"	Courgette à l'indienne	Frites	ratatouille maison	Riz ou légumes d'été
Fromage blanc	-	Camembert	fromage charentais	mimolette
Salade de fruits frais	Glace	Fruit cru de saison	Yaourt fermier aromatisé	Ananas sirop

lundi 4 juin 2018	mardi 5 juin 2018	mercredi 6 juin 2018	jeudi 7 juin 2018	vendredi 8 juin 2018
Pain campagnard	Pain campagnard	Pain campagnard	Pain Bio*	Pain Bio*
melon ou chou blanc vinaigrette	ade de crudités ou choux fleurs vinaigrette	Taboulé frais	Salade de pomme de terre ou betteraves	Tomate ou celeri rémoulade
Sauté de boeuf	Rôti de porc	Cordon marin	Escalope de dinde à la crème	Filet de poisson
Pommes sautées	Haricots verts ou carottes persillées	Boulgour et Courgette à l'indienr	'oêlée méridionale ou haricots beurre	Riz ou poellée de légumes
Yaourt sucré	Gouda	Carré de l'est	Yaourt fermier aromatisé	Saint paulin
fruits de saison	muffins	Fruit cru de saison	Fruit cru de saison	Compote de fruits

Proposition menu alternatif

lundi 11 juin 2018	mardi 12 juin 2018	mercredi 13 juin 2018	jeudi 14 juin 2018	vendredi 15 juin 2018
Pain campagnard	Pain campagnard	Pain campagnard	Pain Bio*	Pain Bio*
Pâté de campagne ou Flan de tomate pointes asperges	Carottes râpées	cruditées	Concombre au maïs	Macédoine oeuf dur vinaigrette
Omelette et pâtes ou	Solilesses de dinde sautés	Tartiflette	Rôti de boeuf	Filet de poisson
spaghettis aux petits légumes	Chou fleur ou	Salade verte	haricots vert ou Carottes étuvées	Purée de pomme de terre ou semoule
Fromage blanc	Chanteneige	Flan au chocolat	Tomme blanche	Mimolette
Fruit cru de saison	Gâteau de riz au chocolat	fruits de saison	Gateau au yaourt et aux fruits	Fruit cru de saison

Sous réserve de changements

Menus validés par Mme HUC Marie-Line, Diététicienne CENA - Plateforme «Nutrition »

* en fonction du site.

Pain campagnard | Pain campagnard | Pain campagnard | Pain Bio* | Pain Bio*

4B SUD CHARENTE
COMMUNAUTÉ DE COMMUNES

Les menus du restaurant scolaire sont en ligne !

Menus restauration scolaire

Produits de saison
Production locale

lundi 18 juin 2018	mardi 19 juin 2018	mercredi 20 juin 2018	jeudi 21 juin 2018	vendredi 22 juin 2018
Crepe fromage ou salade de cereale	Salade de tomate ou concombre	Salade de pomme de terre	Melon ou betterave	pasteque ou haricots beurre en salade
Cuisse de canette	Brochette de boeuf	Filet de colin meunière	Steak de porc	Parmentier de la mer
epinards à la crème ou carottes persillées	Pomme vapeur persillées ou courgette	Gratin provençal au boulgour	Haricots verts ou brocolis	Méli-mélo de salades
Emmental	Yaourt sucré	Chanteneige	Buchette	Edam
Fruit cru de saison	-	Pêche	Biscuit roulé à la confiture	Fruit cru de saison
Pain campagnard	Pain campagnard	Pain campagnard	Pain Bio*	Pain Bio*

Mexique

lundi 25 juin 2018	mardi 26 juin 2018	mercredi 27 juin 2018	jeudi 28 juin 2018	vendredi 29 juin 2018
Chou fleur & tomate ou melon	Céleri sauce cocktail	Tomate au chèvre et basilic	Carotte râpée au maïs	Salade verte niçoise ou melon
Steak haché	Poulet roti gobin	Omelette au fromage	Escalope mexicaine	Filet de poisson ou encornet
Semoule à la tomate ou purée	Petits pois ou epinards	Pommes crispy	Quinoa	riz et Courgette provençale
Mimolette	Tomme de montagne	Yaourt fermier aromatisé	Boursin nature	Cantadou
Poire	Clafoutis aux cerises	Fruit cru de saison	Compote de fruits exotiques	Fruit cru de saison
Pain campagnard	Pain campagnard	Pain campagnard	Pain Bio*	Pain Bio*

lundi 2 juillet 2018	mardi 3 juillet 2018	mercredi 4 juillet 2018	jeudi 5 juillet 2018	vendredi 6 juillet 2018
Melon	Concombre à la menthe ou tomates basilic	Salade de blé	Tomate vinaigrette ou pasteque	Betterave rouge au mais
filet de dinde rôti	Sauté de porc	Blanquette de poisson	Emincé de boeuf	Lasagnes au poisson maison
Frites	Carotte persillée ou choux fleurs bechamel	Fondue de poireau	Haricots verts ou blé	salade verte
Petit suisse sucré	Chanteneige	Fromage blanc	Tomme blanche	Morbier
Salade de fruits frais	Fondant chocolat	Fruit cru de saison	Tourteau fromager	Fruit cru de saison

Sous réserve de changements

Menus validés par Mme HUC Marie-Line, Diététicienne CENA - Plateforme «Nutrition »

* en fonction du site.