



## Menu du restaurant scolaire

### Semaine du 1 au 5 septembre 2025



	LUNDI 1 SEPTEMBRE	MARDI 2 SEPTEMBRE MENU VÉGÉTARIEN	MERCREDI 3 SEPTEMBRE	JEUDI 4 SEPTEMBRE	VENDREDI 5 SEPTEMBRE
<b>Entrée</b>	Carottes râpées Concombre à la crème Salade batavia	Salade de pommes de terre composée Céleri rave Salade btavia		Charcuterie Salade de tomates kiwi et pêche Salade batavia	Salade d'endives Salade de bourlgour Salade batavia
<b>Plat protidique</b>	Steak Châteauroux viandes Châteauroux (36)	Pâtes bolognaise végétarienne		Hauts de cuisse de poulet	Filet de poisson à la bordelaise
<b>Accompagnement</b>	Pommes noisettes			Purée de pommes de terre Haricots verts	Riz pilaf Brocolis
<b>Produit laitier</b>	Fromage de chèvre EARL de la Treille Loudun (86)	Comté		Fromage	Yaourt Ferme de Blas'Lait Saint-Martin-la-Pallu (86)
<b>Dessert</b>	Fruits	Fruits		Gâteau au chocolat	Fruits
<b>À disposition</b>	Eau - Pain	Eau - Pain		Eau - Pain	Eau - Pain

*Bon appétit !*

Informations quant à l'origine et aux labels des denrées alimentaires :

Viande bovine française	Porc français	Voilelle française	Veau français	Viande ovine française	Lapin français

  

Label rouge	Produit bénéficiant d'une appellation d'origine contrôlée	Produit issu de l'agriculture biologique	Poisson issu d'une pêche durable	Plat fait-maison	Produit local

L'infirmière

Mme DINET Sandrine

La Principale

Mme BRUNELLE Agnès