



Menus du Lundi 05 Mai au Vendredi 04 Juillet 2025

Confectionnés par le chef de cuisine et avec le contrôle de la diététicienne de la Communauté des Communes de Haute-Saintonge

Lundi 05/05	Mardi 06/05	Jeudi 08/05	Vendredi 09/05
Rillettes d'oie Cuisse de poulet 🏠 Petits pois 🏠 Emmental 🌱 Pomme	Carottes râpées 🏠 Rougail de saucisses 🏠 Riz Pilaf 🏠 Comté Poire	Férié	Menu végétarien Melon Salade de pâtes 🏠 Glaces
Lundi 12/05	Mardi 13/05	Jeudi 15/05	Vendredi 16/05
Tomate au thon 🏠 Paupiette de veau Poêlée pommes grenaille et haricots verts 🏠 Emmental 🌱 Pastèque	Radis/beurre Araignée de porc 🏠 Haricots blancs 🏠 Cantal Ananas	Salade d'asperges 🏠 Hot dog Salade 🏠 Panna cotta aux fruits rouges 🏠	Menu végétarien Salade composée 🏠 Semoule aux légumes 🏠 🌱 Fromage blanc 🏠 🌱
Lundi 19/05	Mardi 20/05	Jeudi 22/05	Vendredi 23/05
Feuilleté Escalope de dinde 🏠 Courgette à la crème 🏠 Camembert Pomme	Mousse de canard Steak dessus de palette 🏠 Ebly 🏠 Mimolette Banane	Concombre à la crème 🏠 Brandade de morue 🏠 Salade Tartelettes aux fraises 🏠	Menu végétarien Tomate fêta 🏠 Quiche aux légumes 🏠 Salade Yaourt aux fruits 🌱
Lundi 26/05	Mardi 27/05	Jeudi 29/05	Vendredi 30/05
Melon Rôti de bœuf 🏠 Lentilles 🏠 Brie 🌱 Cerises	Salade composée 🏠 Tomate farcie 🏠 Riz pilaf 🏠 🌱 Bûche de chèvre Pastèque	Ascension	Ascension

Lundi 02/06	Mardi 03/06	Jeudi 05/06	Vendredi 06/06 Menu végétarien
Feuilleté Rôti de bœuf Courgette à la crème Brie Pêche plate	Salade de tomates Escalope de porc Haricots blancs Ossau Iraty Brugnon	Radis/Beurre Merlu Gratin de brocolis Crème brûlée	Œufs mimosa Curry de chou fleur Penne Petit suisse
Lundi 09/06	Mardi 10/06	Jeudi 12/06	Vendredi 13/06 Menu végétarien
FÉRIÉ	Taboulé Kebab Salade Tomme de Savoie Prune	Tomate mozzarella Truite Ratatouille Biscuit Salade de fruits	Concombre vinaigrette Omelette campagnarde Salade Yaourt nature sucré Abricot

Lundi 16/06	Mardi 17/06	Jeudi 19/06	Vendredi 20/06 Menu végétarien
Tomate fête Paupiette de veau Lentilles Comté Pêche	Salade composée Lasagnes Emmental Pastèque	Radis/beurre Eglefin Flan de courgettes Tartelette fraise pistache	Carottes râpées Semoule aux légumes Liégeois chocolat Banane

Lundi 23/06	Mardi 24/06	Jeudi 26/06	Vendredi 27/06 Menu végétarien
Taboulé Escalope de poulet Petits pois Bûche de chèvre Fraises	Melon Saucisses Purée Mimolette Brugnon	Concombre vinaigrette Daurade Fondue de poireaux Flan pâtissier	Salade de tomates Fajitas végétarienne Salade Crème vanille

Lundi 30/06	Mardi 01/07	Jeudi 03/07 Repas au parc	Vendredi 04/07 Menu végétarien
Mousse de canard Cuisse de poulet Haricots beurre Tomme blanche Abricot	Randonnée Pique-nique	Brochette Melon pastèque Brochette de bœuf Pad thai Glace	Salade composée Curry de chou fleur Penne Yaourt aux fruits

Fruits et Légumes Frais
Féculents et légumes secs



= Fait Maison

Viandes, Poisson et œufs
Légumes et Fruits Cuits



= BIO

Produits laitiers

Produits « Plaisirs » Énergétiques

La loi EGALIM a introduit l'obligation de proposer un menu végétarien hebdomadaire dans l'ensemble de la restauration scolaire depuis le 1er novembre 2019

Le Saviez vous ?

Le beurre Charentes-Poitou est l'appellation d'origine d'un beurre français issu de la production du lait et de sa transformation en crème puis en beurre se déroulant dans le nord de la région Nouvelle-Aquitaine ainsi que dans le sud-ouest des Pays de la Loire.

Cette appellation bénéficie d'une AOC depuis 1979 et AOP depuis 2009.

Issu exclusivement de crème pasteurisée produit par les agriculteurs de ce territoire, ce beurre est transformé industriellement pour l'essentiel dans les Charentes (Charente, Charente-Maritime) et dans le Poitou (Deux-Sèvres, Vienne, Vendée), mais aussi en Limousin (Haute-Vienne).



AOP ? Qu'est ce que c'est ?

L'Appellation d'origine protégée (AOP) désigne un produit dont toutes les étapes de production sont réalisées selon un savoir-faire reconnu dans une même aire géographique, qui donne ses caractéristiques au produit. C'est un sigle européen qui protège le nom du produit dans toute l'Union européenne.



bonnes
VACANCES!