

# MENU

## Octobre



### SEMAINE DU 6 AU 10

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Pâté de campagne	Salade de riz et emmental	Chou fleur vinaigrette	Velouté courge huile de noix, crumble pois chiche	Mesclun de salade
Nage de poisson	Oeufs sauce Aurore	Rôti de veau	Pleurottes Fried "La Couronne"	Pâtes Bolognaise
Blanquette de petits légumes	Épinards crévés	sauce au bleu	(PFC), ketchup de betteraves	Crème vanille
Panna cotta		Pommes dauphines	Salade vietnamienne	
Fruit	Fruit	Edam	Gâteau de lentilles noisette et mélilot	

### SEMAINE DU 13 AU 17

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Salade blé mimolette	Mesclun de salade et mâche	Chou blanc et raisins secs	Terrine de chou fleur	Endives, bleu et noix
Risotto aux champignons	Boeuf bourguignon	Poisson meunière	Mayonnaise tomate	Filet de poisson sauce vin blanc
Fruit	Pommes Vapeur	Julienne de légumes	Carottes rôties à l'orange	Poireaux crévés
		Fromage blanc	Purée de pois cassé	Gateau chocolat et crème anglaise
		Petit sablé	Cantal	
			Purée de poires	

### SEMAINE DU 20 AU 25

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Potage de légumes	Céleri rémoulade	Chou rouge vinaigrette	Salade blé emmental	Carottes râpées vinaigrette à l'orange et mimolette
Blanquette de veau	Merguez	Tourte aux légumes champignons et lentilles	Filet de poisson sauce Normande	Tarte aux blettes et maroilles
Riz	Couscous	Verre de lait	Gratin de chou fleur au sarrasin	Mesclun de salade
Yaourt fermier	Semoule légumes	Cake au citron	Fruit	Crème vanille
Fruit	Brie			
	Banane			

### SEMAINE DU 27 AU 31

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Salade de haricots verts	Chou blanc et croûtons	Saucisson à l'ail	Potage de pommes de terre et poireaux	Mesclun de salade et gouda
Filet de poisson sauce thaï	Gratin de pommes de terre / chou fleur	Croque-Monsieur	Rutabaga rôti au miel	Rôti de boeuf sauce ketchup
Écrasé de pomme de terre	Avec oeufs	Mesclun de salade	Purée de courge	Frites
Fruit	Camembert	Gâteau aux amandes	Emmental	Riz au lait vanille
	Fruit	Chocolat chaud	Fruit	

#### LE GRAND REPAS

##### JEUDI 9 OCTOBRE

Une fois par an, tout le monde mange le même menu le même jour dans différents restaurants d'un département

Un chef du coin invente le menu avec des produits locaux et de saison.

C'est l'occasion de partager un bon repas et de découvrir de nouvelles saveurs !



#### La cheffe en Charente

Margaux ELIE, cheffe à Villebois-Lavalette Auberge du Boisné ; Participante à « Top Chef » 2025

« Passionnée par le goût depuis mon plus jeune âge, j'ai toujours eu à cœur de rendre accessible la bonne cuisine. Au fil de mes expériences professionnelles, j'ai tissé des liens avec celles et ceux qui font le goût, notamment avec les maraîcher.es avec qui je travaille au jour le jour. Connaître les produits pour les cuisiner au mieux, c'est une des bases de ma cuisine. J'aime que les saisons résonnent dans mes assiettes. »



Toutes les viandes préparées au restaurant communal sont d'origine française.

Produits bio  
Produits conventionnel

Boîte à idées

Produits locaux selon le référentiel Écocert

Fait maison

Produits de saison

VÉGÉTARIEN

AIDE DE L'UNION EUROPÉENNE :

Aide de l'Union Européenne à la distribution de fruits et légumes

Aide de l'Union Européenne à la distribution de produits laitiers

VOTRE RESTAURANT SCOLAIRE EST LABELLISÉ



RETROUVEZ TOUTES LES INFORMATIONS (MENUS, ALLERGÈNES & ACTUS) SUR NOTRE SITE INTERNET



CONTACTEZ LE SERVICE RESTAURATION  
cuisine.centrale@lacouronne.fr  
09 66 43 48 64

