

MENU

Novembre

SEMAINE DU 17 AU 21

Lundi

VÉGÉTARIEN

Potage de butternut
Tarte aux poireaux
Salade verte
Gouda
Orange



Mardi

Duo de chou au curcuma
Joue de boeuf
Pomme vapeur
Semoule au lait



Mercredi

Carottes râpées
et graines de tournesol
Sauté de porc au paprika
Haricots verts persillés
Mimolette
Cookies Haricots Blancs
(Formation Bien Manger à l'École)



Jeudi

VÉGÉTARIEN

Salade d'endives, **croutons** et
vinaigrette d'agrumes
Curry de lentilles
Aux petits pois et carottes
Yaourt fermier
Tarte Bourdaloue



Vendredi

Pâté de foie
Filet de poisson à l'huile
d'olive et au citron
Blettes à l'italienne
Edam
Poiros



SEMAINE DU 24 AU 28

Lundi

VÉGÉTARIEN

Salade de chou rouge
Gratin de boeuf
Pomme de terre vapeur
Fromage blanc



Mardi MENU MODIFIÉ

Endives et betteraves
Fish & Chips
Riz tomate
Comté
Kiwi



Mercredi

Carottes râpées emmental
vinaigrette au curry
Poisson sauce citron
Purée de patate douce
Crème chocolat

Jeudi

GASTRONOMADES
ANGOULÊME

Pistou d'Automne
aux légumineuses
Rôtis de pomme de terre,
crème aux haricots blancs
et paprika fumé



Moelleux Fontainebleau au fromage blanc,
pruneaux confits et fleur d'oranger

Vendredi

VÉGÉTARIEN

Chou fleur croq'
crème de ciboulette
Curry de boeuf (modification)
Semoule
Brie
Oranges



EN NOVEMBRE, C'EST LES GASTRONOMADES !

Le jeudi 28 novembre, tous les enfants des écoles du Grand Angoulême vont manger le même menu dans leur restaurant scolaire ! Cette année, c'est la cheffe Margaux Élie (oui, la même que pour Le Grand Repas le mois dernier souvenez-vous, quart de finaliste à Top Chef) qui a imaginé de délicieuses recettes végétariennes et pleines de saveurs et dont nos cuisiniers vont s'emparer.

C'est une belle occasion de découvrir de nouveaux goûts, de tester des recettes originales et d'apprendre à mieux connaître les aliments tout en se régalant. Nous sommes très heureux de participer à ce moment de partage et de gourmandise avec tous les petits Couronnais !

Bon appétit à tous et à toutes ! 🍴😊

VOTRE RESTAURANT SCOLAIRE EST LABELLISÉ



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

Menu végétarien

Ecriture verte Produits bio

Produits locaux selon le référentiel Ecocert

Fait maison

Écriture bleue = Plats « Boîte à idées » des enfants

AIDES 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



LA COURONNE
CHARENTE

RETROUVEZ TOUTES LES INFORMATIONS

SUR NOTRE SITE INTERNET

(MENUS, ALLERGÈNES & ACTUS)



CONTACTEZ LE SERVICE RESTAURATION

cuisine.centrale@lacouronne.fr

09 66 43 48 64