

MENU

Février 2026

Vacances scolaires - DU 16 AU 20

Lundi

Betterave crue râpée
et maïs

Omelette



Épinards

Camembert

Carotte Cake



Mardi

Chou blanc
vinaigrette au cumin

Bourguignon

Pâtes

Emmental

Crème aux oeufs



Mercredi

Salade de haricots verts

Steak de courge
sauce champignon

Riz d'or

Mimolette

Orange



Jeudi

Carottes râpées

à l'orange

Rôti de porc

Purée

Yaourt fermier



Vendredi

Potage de légumes

Filet de poisson à l'oseille

Écrasé carotte

et panais

Brie

Fruit



SEMAINE DU 23 AU 27

Lundi

Chou fleur
curcuma vinaigrette

Oeuf sauce tomatée

Boulgour Pilaf

Emmental

Bananes



Mardi

Salade pomme de terre
et cornichons

Poisson meunière

Fenouils et carottes braisés

Chocolat chaud

Kiwi



Mercredi

Mesclun de salade
et fêta

Poulet Yassa

Purée de courge

Semoule au lait



Jeudi

Coleslaw



Lasagne de légumes



Brie



Purée de pommes



Vendredi

Chou chinois et mimolette

Sauté de veau
aux olives

Carottes Vichy

Gâteau au yaourt



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

Menu végétarien

Écriture verte Produits bio

Produits locaux selon le référentiel Écocert

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

VOTRE RESTAURANT SCOLAIRE EST LABELLISÉ



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