

MENU

Juin 2026

SEMAINE DU 8 AU 12 JUIN

Lundi **VÉGÉTARIEN**

Avocat vinaigrette

Risotto
d'épeautre

Crème de gruyère

Crème chocolat



Mardi

Salade de pâtes mayonnaise
(modification)

Sauté de veau

au citron
Haricots verts persillés

Semoule

au lait



Mercredi

Pâté de campagne

Filet de poisson
sauce moutarde

Chou-fleur

Tomme de vache

Fruit



Jeudi

Mesclun de salade

Cuise de poulet
au gingembre

Courgettes

Yaourt fermier

Cake à l'orange



Vendredi **VÉGÉTARIEN**

Tartine fromage frais carotte
et toast de pain

Oeuf

Salade de pomme de terre

Chèvre

Abricot / Nectarine



SEMAINE DU 15 AU 19 JUIN

Lundi

Betteraves ciboulette

Pois chiches

au lait de coco
Riz

Comté (modification)

Pêche blanche / Nectarine



Mardi

Tomate basilic

Poisson à la crème de poivron

Carottes persillées

Verre de lait

vanille

Banane



Mercredi

Melon

Rôti de boeuf

Purée

Brie

Fruit



Jeudi

Croq concombre (modification)
sauce yaourt

Tarte
aux légumes

Emmental

Riz au lait



Vendredi

Mesclun de salade
et dés de fromage

Blanquette
de veau

Boulgour épicié

Crème vanille



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

VÉGÉTARIEN

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