

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

Emmental
(modification)

Nectarine



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

Abricots



SEMAINE DU 15 AU 19 JUIN

Lundi

Betteraves ciboulette (modification)

Pois chiches

au lait de coco

Riz
Fromage frais

Pêche blanche



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
sauce yaourt

Tarte
aux légumes

Emmental

Riz au lait



Vendredi

Mesclun de salade
et dés de fromage

Blanquette
de veau

Boulgour épice

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