

MENU

OCTOBRE / NOVEMBRE

DU 26 AU 30 OCTOBRE

Lundi

Mesclun de salade

Parmentier
De poisson

Yaourt fermier vanille



Mardi

VÉGÉTARIEN

Velouté de courge au lait de
coco

Omelette
Pommes de terre sautées

Gouda
Fruit

Mercredi

Pâté de campagne

Filet de poisson à la crème
Gratin de poireaux

brie
Fruit

Jeudi

VÉGÉTARIEN

Chou blanc vinaigrette et
croûtons

Ecrasé de pommes de terre
sauce champignons

Fenouil braisé

Tapioca au lait



Vendredi

Salade de riz composée

Sauté de boeuf à la tomate
Rutabaga et carottes rôties

Edam
Fruit



SEMAINE DU 2 AU 6 NOVEMBRE

Lundi

VÉGÉTARIEN

Salade de blé et mimolette

Gratin d'oeuf
Et épinards

Fruit

Mardi

Terrine de chou fleur

Brandade de
Poisson

Crème de gruyère
Fruit

Mercredi

Céleri rémooulade

Poulet rôti aux herbes
Mélange de légumes

Semoule de vanille



Jeudi

Chou rouge et vinaigrette de
framboise

Paleron de boeuf braisé
Pommes Vapeur

Camembert

Fruit

Vendredi

VÉGÉTARIEN

Avocat vinaigrette

Gratin de blettes et
Pommes de terre

Yaourt fermier
Petit sablé



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

VÉGÉTARIEN Menu végétarien



Écriture verte - Produits bio



Produits locaux - Référentiel Ecocert en cuisine
Nouvelle Aquitaine et départements limitrophes



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