MENU
OCTOBRE / NOVEMBRE

DU 26 AU 30 OCTOBRE

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Mesclun de salade	Velouté de courge au lait de coco	Pâté de campagne	Chou blanc vinaigrette et croûtons	Salade de riz composée
Parmentier De poisson	Omelette Pommes de terre sautées	Filet de poisson à la crème Gratin de poireaux	Ecrasé de pommes de terre sauce champignons Fenouil braisé	Sauté de boeuf à la tomate Rutabaga et carottes rôtis
Yaourt fermier vanille	Gouda Clémentines	brie banane	Tapioca au lait	Edam Pomme

SEMAINE DU 2 AU 6 NOVEMBRE

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Salade de blé et mimolette	Terrine de chou fleur	Céleri rémoulade	Chou rouge et vinaigrette de framboise	Avocat vinaigrette
Gratin d'oeuf Et épinards	Brandade de Poisson Crème de gruyère	Poulet rôti aux herbes Mélange de legumes	Gratin de blettes et Pommes de terre	Paleron de boeuf braisé Pommes Vapeur
Banane	Orange	Semoule de vanille (modif)	Camembert Pomme	Yaourt fermier Petit sablé

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

Menu végétarien

Ecriture 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

2026 ECOCERT NIVEAU 3 Label Ecocert «En Cuisine»

TERRITOIRE BIO ENGAGÉ

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