MENU

NOVEMBRE / DECEMBRE



DU 23 AU 27 NOVEMBRE

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Terrine de légumes	Sauté de Boeuf	Saucisson à l'ail	Crumble de betteraves et chèvre	Mesclun de salade
Tian de legumes (butternut – céleri)	Semoule (à part) Carottes rôties	Filet de poisson sauce au bleu	Boeuf confit	Oeuf sauce Mornay
Pomme Vapeur	Cantal	Riz Pilaf	Gratin céleri et pomme de terre parfumé au café	Purée de pomme de terre
Fromage blanc	Fruit	Verre de lait	Crémeux au citron	Camembert
Fruit		Fruit		Pomme cuite confiture

SEMAINE DU 30 AU 4 decembre

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Chou rouge et dés de clémentines	Potage de panais	Tartine de fromage frais et carottes au cumin	Mesclun de salade	Salade blé
Boeuf bourguignon Carottes Vichy	Penne Haricots rouges à la Méxicaine	Cuisse de poulet rôtie	Oeuf sauce tomate Riz au petit légumes	Tourte de saumon Et julienne de légumes
Yaourt et crumble	Emmental	Potatoes	Fromage blanc	Camembert
	Fruit	Crème au chocolat		Fruit

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