MENU
NOVEMBRE

DU 9 AU 13 NOVEMBRE

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Mesclun de salade et Maïs	Salade de pomme de terre et cornichons	Férié	Potage de chou fleur	Carottes râpées au gomasio
Encornets à la tomate	Farci Végétal (Blettes et épinards)		Flan de pommes de terre	Sauté de boeuf au paprika
Riz	Tomme de vache		Emmental	Haricots verts
Fromage blanc	Fruit		Fruit	brie
				Riz au lait à l'orange

SEMAINE DU 16 AU 20 NOVEMBRE

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Salade de riz composée	Potage de lentilles	Salade de pâte et edam	Chou blanc vinaigrette et emmental	Salade et croûtons
Omelette	Bolognaise de boeuf	Sauté de porc à la crème d'ail	Quiche aux légumes	Brandade
Aux poivrons tricolores	Macaroni	Chou fleur gratiné	Salade	De poisson
Brie	Crème de gruyère		Crème au citron	Yaourt fermier
Fruit	Fruit	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