

MENUS VALIDES PAR NOTRE DIETETICIENNE

Mairie de St Yrieix - Menus scolaires

Du 1er au 26 septembre 2025



Semaine 36	Lundi 01/09 - MENU BIO	Mardi 2/09 - MENU VEGETARIEN	mercredi 3 septembre 2025	jeudi 4 septembre 2025	vendredi 5 septembre 2025
Entrée	carottes râpées	tomates basilic	friand fromage	melon	betteraves rouges
Plat principal	pâtes à la bolognaise	omelette poêlée de courgettes	couscous poulet	poisson du marché	sauté de veau
Accompagnement		comté	yaourt	épinards à la crème	lentilles
Produit laitier	lait fraise	Riz au lait	raisin	st Nectaire	brie
Dessert				brownies	nectarine
Semaine 37	lundi 8 septembre 2025	mardi 9 septembre 2025	mercredi 10 septembre 2025	Jeudi 11/09 - MENU BIO et VEGETARIEN	vendredi 12 septembre 2025
Entrée	champignons à la crème	Salade verte + emmental	toast de chèvre	Œuf mimosa	concombres vinaigrette
Plat principal	dinde au paprika	poisson du marché	rôti de bœuf	Chili aux légumes	poulet rôti
Accompagnement	purée de pomme de terre et carotte	riz	haricots verts	fromage blanc	frites*
Produit laitier	Tome des charentes	produit laitier intégré dans l'entrée	produit laitier intégré dans l'entrée		St Albray
Dessert	pastèque	crème dessert	salade de fruits frais		compote sans sucre ajouté
Semaine 38	Lundi 15/09 - MENU VEGETARIEN	mardi 16 septembre 2025	mercredi 17 septembre 2025	jeudi 18 septembre 2025	vendredi 19 septembre 2025
Entrée	chou rouge râpé vinaigrette	tarte tomate mozza	salade bardine	courgettes râpées	taboulé
Plat principal	Lasagnes de légumes	fricassé d'agneau	poisson du marché	saucisse	Moussaki
Accompagnement	petit suisse	poêlée de légumes et pomme de terre	ratatouille	purée de patate douce	Gouda
Produit laitier		Emmental	fromage frais	camembert	raisin
Dessert		poire	crumble de fruits	mousse chocolat	
Semaine 39	lundi 22 septembre 2025	mardi 23 septembre 2025	Merc 24/09 - MENU VEGETARIEN	jeudi 25 septembre 2025	vendredi 26 septembre 2025
Entrée	salade de lentilles	mousse de canard*	coleslaw	poireau vinaigrette	tomates mozza
Plat principal	jambon braisé	Poulet	omelette aux pommes de terre	bœuf	brandade de poisson
Accompagnement	haricots beurre	choux de bruxelles à la crème	salade verte	carottes et blé	salade verte
Produit laitier	yaourt	mimolette	fromage blanc	cantal	produit laitier intégré dans l'entrée
Dessert	kiwi	Gâteau chocolat		pomme	pêche melba

Menus sous réserves de modifications liées aux difficultés d'approvisionnement - Sauf mention contraire* les plats sont fait-maison

Tous fruits et légumes frais bio et autres produits bio  Produits fabriqués localement  Origine des viandes : France  DU Union Européenne UE

Produits de saison



Ces menus ont été modifiés et validés par notre diététicienne selon les exigences nutritionnelles en vigueur

Loi MAP 2010-874 du 27/07/2010, Décret n° 2011-1227 du 30/09/2011 et Loi Egalim du 30/10/2018

Diététicienne : Mathilde LEMBERT - N° ADELI : 169500667