MENUS VALIDES PAR NOTRE DIETETICIENNE

Mairie de St Yrieix - Menus scolaires

Du 27 octobre au 21 novembre 2025

Semaine 44	lundi 27 octobre 2025	Mardi 28/10 - MENU VEGETARIEN	mercredi 29 octobre 2025	jeudi 30 octobre 2025	vendredi 31 octobre 2025
Entrée	Salade de betteraves	carottes râpées	quiche aux poireaux	salade coleslaw	velouté de potiron
Plat principal	Omelette aux pommes de terre et sa salade verte	Chili sin carne	filet de poulet aux épices	Poisson du marché	blanquette de veau
Accompagnement			carottes vichy	épinards à la crème	coquillettes
Produit laitier	Fromage blanc aux pépites de chocolat	Saint Nectaire	petit suisse	cantal	brie
Dessert		peche melba	poire	feuilleté aux pommes	raisin

Semaine 45	lundi 3 novembre 2025	mardi 4 novembre 2025	mercredi 5 novembre 2025	jeudi 6 novembre 2025	Vendredi 7/11 - MENU VEGETARIEN
Entrée	radis d'hiver	salade d'endives au bleu	taost de chevre	œufs mimosa	duo de céleri et carottes en mayonnaise
Plat principal	couscous au poulet	poisson du marché	steack de bœuf	roti de porc au miel	blé facon bolognaise
Accompagnement		riz	haricots vert persillé	fondue de poireaux	
Produit laitier	emmental	*produit laitier intégré dans l'entrée*	*produit laitier intégré dans l'entrée*	yaourt nature sucré	abondance
Dessert	poire	crème chocolat	pomme		compote

Semaine 46	Lundi 10/11 - MENU BIO et VEGETARIEN	mardi 11 novembre 2025	mercredi 12 novembre 2025	jeudi 13 novembre 2025	vendredi 14 novembre 2025
Entrée	carottes râpées	Férié	salade bardine	chou rouge en vinaigrette	potage de légumes
Plat principal	lasagnes aux épinards		poisson du marché	poulet rôti	gesiers de volailles a la moutarde
Accompagnement			poêlée de legumes	frites de patate douce	boulgour
Produit laitier	fromage blanc au coulis de fruits		*produit laitier intégré dans l'entrée*	brie	gouda
Dessert			gateau aux amandes	crumble de fruits	pomme

Semaine 47	lundi 17 novembre 2025	Mardi 18/11 - MENU CHARENTAIS	mercredi 19 novembre 2025	Jeudi 21/11 - MENU VEGETARIEN	vendredi 21 novembre 2025
Entrée	celeri remoulade	grillon charentais*	crumble de potiron	soupe de légumes	salade verte emmental
Plat principal	rougail saucisse	coq en sauce	Moussaky (courgettes)	tagliatelles aux petits légumes	poisson du marché
Accompagnement	riz	embeurré de choux à la charentaise			pomme vapeur
Produit laitier	yaourt aux fruits	tomme des charentes	petit suisse	saint albray	*produit laitier intégré dans l'entrée*
Dessert		galette charentaise	clémentines	poire	creme caramel

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 — Porduits fabriqués localement — Origine des viandes : France — DU Union Européene 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