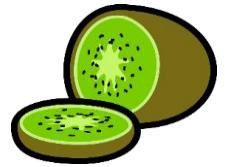


MENUS VALIDES PAR NOTRE DIETETICIENNE

Mairie de St Yrieix - Menus scolaires

Du 24 novembre au 19 décembre 2025



Semaine 48	lundi 24 novembre 2025	mardi 25 novembre 2025	mercredi 26 novembre 2025	27/11 - MENU GASTRONOME BIO VEGE	vendredi 28 novembre 2025
Entrée	Carottes râpées	Potage de légumes	Friand aux fromages	Pistou d'automne	radis d'hiver
Plat principal	œufs durs*	Brandade de poisson	Steak de boeuf	Crème aux haricots blancs	Poulet rôti
Accompagnement	Epinard à la crème	Salade verte	<u>carottes vichy</u>	Rostis de pommes de terre	Pâtes
Produit laitier	Fromage blanc au coulis de fruits	Saint Nectaire	produit laitier inclus dans l'entrée		Comté
Dessert		Clafouti aux pommes	Kiwi	Moelleux aux graines de chanvre et fontainebleau de brebis	Orange
Semaine 49	lundi 1 décembre 2025	mardi 2 décembre 2025	mercredi 3 décembre 2025	jeudi 4 décembre 2025	Vendredi 5/12 - MENU VEGETARIEN
Entrée	Céleri rémoulade	Salade au comté	Muffin pizza	Saucisson a l'ail*	Pomelos
Plat principal	<u>Risotto aux légumes</u>	Poisson du marché	Rôti de porc	Sauté de veau	Spaghetti cabonara + emmental
Accompagnement		Boulgour	<u>Purée de brocolis</u>	Ratatouille	<u>St moret</u>
Produit laitier	Emmental*	produit laitier inclus dans l'entrée		Yaourt sucré	Poires aux épices
Dessert	<u>Pommes</u>	Creme vanille	Banane		
Semaine 50	Lundi 8/12 - MENU BIO et VEGETARIEN	mardi 9 décembre 2025	mercredi 10 décembre 2025	jeudi 11 décembre 2025	vendredi 12 décembre 2025
MENUS REALISES PAR LES MEMBRES DE LA COMMISSION RESTAURATION DU 13/11/2025	coleslaw	tarte tatin de butternut	radis	chou rouge	bouillon de vermicelles
	couscous d'hiver	sauté d'agneau	poisson du marché	Poulet rôti sauce forestière	hachis parmentier aux carottes salade
	Fromage blanc au coulis de fruits*	pâtes et légumes	<u>gratin de chou fleur</u>	blé	Emmental*
		tome des charentes*	kiri*	Brie*	poire
		clémentines	tarte aux pommes	mousse au chocolat	
Semaine 51	Lundi 15/12 - MENU VEGETARIEN	mardi 16 décembre 2025	mercredi 17 décembre 2025	Jeudi 18/12 - MENU DE NOEL	vendredi 19 décembre 2025
Entrée	Cake aux lentilles corail	Œuf mimosa*	<u>Velouté de potiron</u>	Salade composée	toast au chèvre
Plat principal	<u>Omelette au fromage</u>	Poisson du marché	<u>Tartiflette au jambon</u>	Emincé de veau façon kébab	Boudin blanc
Accompagnement	<u>poêlée de légumes</u>	Fondue de poireaux	Salade Verte	frite sauce cheddar	<u>flan de légumes et patate douce</u>
Produit laitier	Petit suisse*	<u>Gouda*</u>	Yaourt aux fruits	Bleu d'auvergne*	produit laitier inclus dans l'entrée
Dessert	Orange	Flan pâtissier		Sablé de noel	<u>Clémentine sauce chocolat</u>

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

Tous fruits et légumes frais bio et autres produits bio

Porduits fabriqués localement

Origine des viandes : France

Produits de saison

Ces menus ont été modifiés (en gras/soulignés) les modifications apportées en partenariat avec l'équipe de restauration) 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, membre de l'atelier du placard



