

MENUS VALIDES PAR NOTRE DIETETICIENNE

Mairie de St Yrieix - Menus scolaires

Du 2 au 27 mars 2026



Semaine 10	lundi 2 mars 2026	Mar 3/03 - MENU VEGETARIEN	mercredi 4 mars 2026	jeudi 5 mars 2026	vendredi 6 mars 2026
Entrée	céleri remoulade	Salade d'endives aux noix	<u>rillettes de thon</u>	carottes râpées	Potage de légumes
Plat principal	Spaghetti a la bolognaise	Couscous aux légumes	Sauté de dinde au curry	poisson du jour	Blanquette de veau
Accompagnement		brie	<u>Carottes persillées</u>	épinard a la creme	Riz
Produit laitier	Fromage Blanc  et son coulis	Pommes au four	petit suisse	Saint Nectaire	<u>edam</u>
Dessert			<u>banane</u>	Gateau au chocolat	Poire
Semaine 11	lun 9/03 - MENU VEGETARIEN	mardi 10 mars 2026	mercredi 11 mars 2026	jeudi 12 mars 2026	vendredi 13 mars 2026
Entrée	Œuf mimosas*	Salade au Comté	Salade de pommes de terre	Radis d'hiver	<u>Velouté de légumes</u>
Plat principal	Tagliatelles aux petits légumes	poisson du jour	Fricasée d'agneau	Poulet aux épices 	Tartiflette
Accompagnement		Lentilles vertes	<u>Poêlée de légumes</u>	Purée de carottes	Salade verte
Produit laitier	Yaourt 	produit laitier intégré dans l'entrée	Camembert	Emmental	
Dessert		Crème vanille	<u>Clémentines</u>	Kiwi	Banane rôtie
Semaine 12	lundi 16 mars 2026	mardi 17 mars 2026	mercredi 18 mars 2026	jeudi 19 mars 2026	Ven 20/03 - MENU VEGETARIEN
Entrée	Salade coleslaw	quiche aux poireaux	Avocat guacamol	Salade composée	cake lentilles
Plat principal	Rôti de porc	Bœuf braisé	Poisson pané	<u>Parmentier</u> de canard	œuf florentines
Accompagnement	Coquillettes	<u>Boulgour et carottes</u>	Petit pois carottes		tommes des Charentes 
Produit laitier	Fromage blanc 	produit laitier intégré dans l'entrée	chèvre	Brie*	Pomme
Dessert		orange	<u>riz au lait</u>	creme caramel	
Semaine 13	Lun 23/03 - MENU VEGETARIEN	mardi 24 mars 2026	mercredi 25 mars 2026	jeudi 26 mars 2026	vendredi 27 mars 2026
Entrée	Tarte au camembert	<u>Velouté de légumes</u>	<u>Chou rouge</u> vinaigrette au miel	saucisson ail*	<u>salade verte mozzarella</u>
Plat principal	Chili aux légumes	gésiers a la moutarde	sauté de porc	poulet rôti 	poisson du jour
Accompagnement		<u>frites</u>	<u>poêlée de légumes</u>	ratatouille	Riz
Produit laitier	Petit suisse	Cantal	<u>yaourt</u> 	gouda	produit laitier intégré dans l'entrée
Dessert	Kiwi	pomme		flan chocolat	feuilleté aux pommes

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 (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



