MENUS VALIDES PAR NOTRE DIETETICIENNE

Mairie de St Yrieix - Menus scolaires

Du 26 octobre au 20 novembre 2026



Semaine 44	Lundi 26/10 - MENU VEGETARIEN	mardi 27 octobre 2026	mercredi 28 octobre 2026	jeudi 29 octobre 2026	vendredi 30 octobre 2026
Entrée	Concombre ciboulette	**Charcuterie**	Quiche lorraine	Carottes râpées	Velouté de potiron
Plat principal	Omelette	Moussaki	Sauté de poulet	Poisson du marché	Blanquette de veau
Accompagnement	aux pommes de terre		Brocoli	Perles de blé	Riz
Produit laitier	Fromage blanc	**Comté**	Petit suisse	Cantal **AOP**	Camembert
Dessert		Semoule au lait	Poire	Feuilleté aux pommes	Raisins
Semaine 45	**Lundi 02/11 - MENU VEGETARIEN**	**mardi 3 novembre 2026**	**mercredi 4 novembre 2026**	**jeudi 5 novembre 2026**	**vendredi 6 novembre 2026**
Entrée	Radis d'hiver	Salade d'endives	Taost de chèvre	Salade de lentilles vertes	Duo de carottes et céleri
Plat principal	Tartiflette	poisson du marché	Rôti de bœuf	Poulet aux épices	gratin de Pâtes
Accompagnement		Riz	Duo de haricots persillés	Purée de brocoli	aux légumes
Produit laitier		**Mimolette**	*produit laitier intégré dans l'entrée*	Yaourt nature	Abondance **AOP**
Dessert	Orange	Glace	Pomme		Compote
Semaine 46	**lundi 9 novembre 2026**	**mardi 10 novembre 2026**	**mercredi 11 novembre 2026**	**jeudi 12 novembre 2026**	**Vend 13/11 - MENU VEGETARIEN**
Entrée	Betteraves râpées	Carottes râpées		Salade de chou rouge	Potage parmentier
Plat principal	Blé	Poisson du marché	**FERIE**	Poulet rôti	Œuf dur
Accompagnement	sauce bolognaise	Navet persillés		Frites	Epinard a la creme
Produit laitier	Fromage blanc	Tomme des Charentes		Brie **AOP**	Gouda
Dessert		Gateau aux amandes		Pomme au four	Poire
Semaine 47	**lundi 16 novembre 2026**	**mardi 17 novembre 2026**	**mercredi 18 novembre 2026**	**Jeud 19/11 - MENU VEGETARIEN**	**vendredi 20 novembre 2026**
Entrée	Quiche aux poireaux	**Rillettes de thon**	Radis	Potage de légumes	Salade emmental
Plat principal	Saucisse	**Mijoté de bœuf**	**Sauté de canard**	Gratin de crozet aux lentilles et petit pois	poisson du jour
Accompagnement	Butternut rôtie	Chou braisé	Purée de carottes		Pomme vapeur
Produit laitier	Petit suisse nature	Cantal **AOP**	Yaourt aux fruit	Saint Albray	*produit laitier intégré dans l'entrée*
Dessert	Mandarine	Gâteau lentilles et noisettes		Pommes	Crème caramel

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

Fruits, légumes frais bio et autres produits bio **Porduits fabriqués localement** **Origine des viandes : France** **OU Union Européene UE**

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

Produits de saison

Diététicienne : Mathilde LEMBERT - N° ADELI : 169500667, membre de l'atelier du placard

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
fruit de saison	baguette fromage	gateau yaourt	quatre quart	pain confiture
biscuits	prunes	compote	verre de lait	pommes

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
baguette barre chocolat	compote	cookies	baguette fromage	cake citron
petit suisse	gateau sec	yaourt nature	fruit de saison	fruit de saison

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
financier	baguette viennoise confiture	gateau chocolat	compote	pain fromage
verre de lait	fruit saison	fruit de saison	biscuits	fruit saison

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
baguette fromage	gateau yaourt	cake pepite chocolat	pain confiture	compote
fruit saison	fruit saison	verre de lait	petit suisse	fruit saison