MENUS VALIDES PAR NOTRE DIETETICIENNE

Mairie de St Yrieix - Menus scolaires

Du 23 novembre au 18 décembre 2026

Semaine 48	Lundi 23/11- MENU VEGETARIEN	mardi 24 novembre 2026	mercredi 25 novembre 2026	jeud 26/11 - MENU GASTRONOMADE	vendredi 27 novembre 2026
Entrée	Carottes rapées	Radis d'hiver	friand au fromage	Crumble de betteraves et chèvre	Velouté de potiron pdt
Plat principal	Omelette	lasagnes à la bolognaise et aux légumes	brandade de poisson	Paleron de bœuf confit	Poulet aux épices
Accompagnement	aux pommes de terre		salade verte	gratin de céleri	Carottes vichy
Produit laitier	Fromage blanc	Saint Nectaire (AOP)	Petit suisse	*produit laitier intégré dans l'entrée*	Camembert
Dessert		Compote de pommes	Poire	crémeux au citron et noix de coco	Orange
Semaine 49	**Lundi 30/11 - MENU VEGETARIEN**	**mardi 1 décembre 2026**	**mercredi 2 décembre 2026**	**jeudi 3 décembre 2026**	**vendredi 4 décembre 2026**
Entrée	soupe de légumes	Salade verte au comté	Muffin pizza	Mousse de sardines	Pomelos
Plat principal	Lentilles vertes	poisson du marché	Rôti de bœuf	Sauté de porc	Pennes
Accompagnement	Aux petit légumes	Riz	Duo de haricots persillés	Purée de butternut	Sauce au thon
Produit laitier	Emmental	*produit laitier intégré dans l'entrée*	Camembert	Yaourt nature	Cantal (AOP)
Dessert	banane	crème praliné	kiwi		Pommes roties
Semaine 50	**lundi 7 décembre 2026**	**mardi 8 décembre 2026**	**mercredi 9 décembre 2026**	**jeudi 10 décembre 2026**	**Vend 12/12 - MENU VEGETARIEN**
Entrée	Salade de chou chinois	Quiche aux poireaux	Betteraves râpées	Champignons émincés	Potage parmentier
Plat principal	Spaghetti	Veau marengo	poisson pané	Poulet rôti	gratin de chou fleur béchamel
Accompagnement	sauce bolognaise	Navets persillés	purée pomme de terre	Frites	œufs durs
Produit laitier	Fromage blanc	Comté (AOP)	fromage de chèvre	Brie (AOP)	Gouda
Dessert		Clémentines	tarte tatin	Crème chocolat	Poire
Semaine 51	**lundi 14 décembre 2026**	**mardi 15 décembre 2026**	**mercredi 16 décembre 2026**	**Jeud 17/12 - MENU DE NOEL**	**Ven 18/12 - MENU VEGETARIEN**
Entrée	Cake aux lentilles corail	Potage légumes	Radis	Salade composée	Œuf mayo
Plat principal	gésiers sauce moutarde	poisson du jour	Saucisse	Cordon bleu	Tortellinis aux épinards
Accompagnement	Butternut rôti	riz	Purée de carottes	pommes noisettes	
Produit laitier	Petit suisse nature	yaourt aux fruits		Tomme des Charentes	mimolette
Dessert	Clémentines		Flan patissier	Bûche de noel	Compote

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