

MENU

Novembre

SEMAINE DU 17 AU 21

Lundi
VÉGÉTARIEN

Potage de butternut

Tarte aux poireaux

Salade verte

Gouda

Fruit


Mardi

Duo de chou au curcuma

Joue de boeuf

Pomme vapeur

Semoule au lait


Mercredi

Carottes râpées et graines de tournesol

Sauté de porc au paprika

Haricots verts persillés

Mimolette

Cookies Haricots Blancs
 (Formation Bien Manger à l'École)

Jeudi
VÉGÉTARIEN
 Salade d'endives, **crotons** et vinaigrette d'agrumes

Curry de lentilles



Aux petits pois et carottes

Yaourt fermier



Tarte Bourdaloue


Vendredi

Pâté de foie

Filet de poisson à l'huile d'olive et au citron

Blettes à l'italienne

Edam

Fruit



SEMAINE DU 24 AU 28

Lundi
VÉGÉTARIEN

Salade de chou rouge

Gratin de boeuf

Pomme de terre vapeur

Yaourt fermier


Mardi

 Rillette de légumes
 (Formation BME)

Frittata

Aux épinards

Comté

Fruit


Mercredi

Carottes râpées emmental vinaigrette au curry

Poisson sauce citron

Purée de patate douce

Crème chocolat

Jeudi
GASTRONOMADES

 ANGOULÈME
 Pistou d'Automne aux légumineuses


Rôstis de pomme de terre, crème aux haricots blancs et paprika fumé

Moelleux Fontainebleau au chèvre et ses prunes confites

Vendredi
VÉGÉTARIEN

Chou fleur croq' crème de ciboulette

Curry d'oeuf

Semoule

Brie



Fruit

EN NOVEMBRE, C'EST LES GASTRONOMADES !

Le jeudi 28 novembre, tous les enfants des écoles du Grand Angoulême vont manger le même menu dans leur restaurant scolaire ! Cette année, c'est la cheffe Margaux Élie (oui, la même que pour Le Grand Repas le mois dernier souvenez-vous, quart de finaliste à Top Chef) qui a imaginé de délicieuses recettes végétariennes et pleines de saveurs et dont nos cuisiniers vont s'emparer.

C'est une belle occasion de découvrir de nouveaux goûts, de tester des recettes originales et d'apprendre à mieux connaître les aliments tout en se régalaient. Nous sommes très heureux de participer à ce moment de partage et de gourmandise avec tous les petits Couronnais !

Bon appétit à tous et à toutes ! 🍲 😊

VOTRE RESTAURANT SCOLAIRE EST LABELLISÉ



Toutes les viandes préparées au restaurant communal sont d'origine française.

VÉGÉTARIEN

Ecriture verte Produits bio

Produits locaux selon le référentiel Écocert

Fait maison

Écriture bleue = Plats « Boîte à idées » des enfants



AIDES DE L'UNION EUROPÉENNE

Aide de l'Union Européenne à la distribution de fruits et légumes

Aide de l'Union Européenne à la distribution de produits laitiers



RETROUVEZ TOUTES LES INFORMATIONS
 SUR NOTRE SITE INTERNET
 (MENUS, ALLERGÈNES & ACTUS)



CONTACTEZ LE SERVICE RESTAURATION

cuisine centrale@lacouronne.fr

09 66 43 48 64