

MENU

JANVIER 2026

SEMAINE DU 19 AU 23

Lundi

Potage de légumes
Rôti de boeuf
Chou-fleur persillé
Yaourt fermier
Bananes rôties



Mardi

VÉGÉTARIEN

Salade chou blanc
et raisins secs
 Omelette à l'emmental
Concassé de tomates
Gouda
Gâteau à l'orange



Mercredi

Mesclun de salade
Poulet rôti au citron
Pommes noisette
Crème vanille

Jeudi

VÉGÉTARIEN

Céleri rémoulade
Semoule aux épices
Légumes couscous
Emmental
Dés de pommes
sauce caramel beurre salé



Vendredi

Saucisson à l'ail et beurre
Filet de poisson
sauce chorizo (à part)
Purée de pois cassés
Camembert
Fruit



SEMAINE DU 26 AU 30

Lundi

VÉGÉTARIEN

Mesclun de salade
et croûtons
Parmentier
de lentilles
Yaourt vanille



Mardi

Avocat vinaigrette
Pot au feu
et ses légumes
Edam
Fruit



Mercredi

Terrine de
chou-fleur
Encornets
sauce tomate
Riz
Brie
Fruit

Jeudi

VÉGÉTARIEN

Carottes rapées vinaigrette
Brocolis braisés
Gratin de macaronis
Crème anglaise
Appfel Strudel



Vendredi

Velouté de butternut
et lait de coco
Rizotto d'épeautre aux
côtes de blettes en
persillade
Salade de fruits



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

VÉGÉTARIEN Menu végétarien

Écriture 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

VOTRE RESTAURANT SCOLAIRE
EST LABELLISÉ



LA COURONNE
CHARENTE

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



CONTACTEZ LE SERVICE RESTAURATION

cuisine.centrale@lacouronne.fr

09 66 43 48 64

Boîte à idées



Produits bio



Produits locaux
selon le référentiel Écocert



Fait maison



Produits de saison



AIDE 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