



MENUS DU RESTAURANT SCOLAIRE DE CHAMPMILLON

du 10 février au 21 mars 2025



	LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
10 au 14 février	Saucisson ail et beurre	Carottes râpées vinaigrette à l'orange	Potage butternut	Salade verte et croûtons
	Fish and chips	Sot l'y laisse de dinde aux épices	Pizza provençale MAISON	Jambon braisé
	Gratin dauphinois	Riz	Salade verte	Pomme de terre vapeur persillées
	Yaourt nature sucré	Coulommiers	Kiri	St paulin
	Fruit de saison	Fondant chocolat MAISON	Fruit de saison	Fromage blanc sucré
	LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
17 au 21 février	Potage potiron	Macédoine mayonnaise	Grillon Charentais LOCAL	Pizza marguerita MAISON
	Mitonné de veau	Poisson sauce Dieppoise	Lentilles blondes façon méridionale	Sauté de dinde au curry
	Haricots verts persillés	Pommes de terre grenaille	Penne	Carottes sautées fraîches
	Fromage LOCAL	Gouda	Petits suisses nature sucrés	Yaourt nature sucré
	Tourteau fromager LOCAL	Crème dessert vanille	Fruit de saison	Fruit de saison
	LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
10 au 14 mars	Kamaboko	Salade Coleslaw	Salade Lorraine (chou blanc, jambon, emmental)	Œufs durs mayonnaise
	Chipolatas LOCALES	Kefta de volaille	Blanquette de veau	Hachis parmentier aux légumes
	Purée de pois cassés	Pâtes	Brocolis	Salade verte
	Bleu brique	Yaourt nature sucré	Yaourt nature sucré	Bûchette de chèvre
	Compote pomme-pêche	Fruit de saison	Fruit de saison	Fruit de saison
	LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
17 au 21 mars	Pâté de campagne - cornichon	Pissaladière MAISON	Betterave mimosa	Velouté de potiron
	Filet de poisson aurore	Sauté de veau à l'italienne	Emincé de volaille poivrons et oignons	Omelette
	Riz	Chou-fleur en gratin	Purée crécy	Frites
	Tomme noire	Fromage de brebis LOCAL	Camembert	Coulommiers
	Compote pomme-framboise	Fruit de saison	Yaourt aux fruits	Liégeois chocolat