



**MENUS DU RESTAURANT SCOLAIRE DE
CHAMPMILLON**

du 23 février au 20 mars 2026



	LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
23 au 27 février	Chou-fleur vinaigrette	Velouté de légumes de saison	Radis noir et beurre	Pommes fruit et thon en salade
	Emincé de bœuf coco citronnelle	Omelette	Filet de poisson sauce lait de coco	Sauté de volaille au caramel
	Mijotée de blettes à l'italienne	Frites	Poêlée de légumes de saison MAISON	Pâtes fraîches BIO LOCALES
	Brie	Yaourt nature sucré	Fromage LOCAL	Camembert
	Fruit de saison	Fruit de saison	Tiramisu MAISON Broyé du Poitou LOCAL	Compote dessert de fruits
	LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
02 au 06 mars	Potage	Haricots verts	Salade de mâche, betteraves et orange	Salade verte et gésiers
	Lasagnes bolognaise	Poisson sauce vin blanc	Tajine de légumes	Rougail saucisse
	Salade verte	Pommes de terre boulangères	Semoule	Rie
	Kiri	Pont l'Évêque	Camembert	Petits-suisses nature sucrés
	Fruit de saison	Entremet caramel beurre salé	Salade de fruits	Fruit de saison
	LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
09 au 13 mars	Saucisse ail et beurre	Potage de butternut MAISON	Cœuf durs mayonnaise	Salade verte et croûtons
	Fish and chips	Emincé de volaille kebab	Pizza provençale MAISON	Carbnade de bœuf
	Brocolis persillés	Frites	Salade verte	Carottes sautées jaunes
	Yaourt nature sucré	Coulommiers	Kiri	Chèvre
	Compote de poire	Fondant chocolat MAISON	Fruit de saison	Fromage blanc sucré
	LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
16 au 20 mars	Coleslaw	Potage	Rillettes de maquereau	Salade verte et chèvre
	Filet de poisson crème de basilic	Sot l'y laisse de dinde aux épices	Wings de poulet à la mexicaine	Flan de brocolis
	Semoule	Poêlée ratatouille	Blettes à l'italienne	Céréales gourmandes BIO
	Rondelé	Bûchette de lait de mélange	Yaourt nature sucré	Emmental
	Fruit de saison	Fruit de saison	Quatre quarts à l'ananas MAISON	Petits-suisses aromatisés