

MENUS DU 28.09 AU 16.10.2026 – ÉCOLE ROBERT ROUX

	LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
Semaine du 28 septembre 2026 au 02 octobre 2026	<u>Menu Végétarien</u> Chou Blanc (B-F) Omelette aux pommes de terre (M) Yaourt framboise (B)	Salade de pâtes vinaigrette (M) Haricots verts (B) Manchon de Poulet (B) Babybel Orange (F)	Salade de lentilles (M) Sauté de porc Carottes (B-F) Gouda Poire (F)	Salade de concombres (B-F) Eglefin (F) Semoule Brie Crème chocolat
Semaine du 05 au 10 octobre 2026	Tomates – persil (M) Sauté de veau aux olives Julienne de Légumes Gâteau au yaourt (M)	<u>Menu Végétarien</u> Betteraves rouges (B) Lentilles (B) Boulgour Boursin nature Salade de fruits frais (M)	Coquillettes et thon (M) Côte de porc Poêlée Campagnarde St Paulin Pommes (B)	Laitue à la vinaigrette, noix et comté Gratin de poisson (M) Yaourt aux fruits (M)
Semaine du 12 au 16 octobre 2026	Pommes de terre en salade (M) Chipolatas Courgettes au cumin (B-F) Coulommiers Poire (F)	Coleslaw Tomates à la Provençale (M) Escalope de veau à la crème Clafoutis (M)	Céleri et pommes à la vinaigrette Poisson en sauce Riz Chanteneige Fruit (F)	<u>Menu Halloween</u> Soupe de potiron magique Viande de vampire Tête de fantôme Crêpe au sang et aux yeux de sorcière (M)

M : Fait Maison

B : Bio

F : Frais

Menus validés par Mme FAVRET, Diététicienne du Centre de Gestion de la FPT de la Charente.

Les menus peuvent être modifiés en fonction des livraisons – Les repas sont faits le jour même