RESTAURANT SCOLAIRE DE EPANNES

Menus du 2 novembre au 18 décembre 2026

Plat végé

lundi 2 novembre	mardi 3 novembre	jeudi 5 novembre	vendredi 6 novembre
Oeuf mayonnaise	Haricots verts vinaigrette	Potage	Charcuterie
Couscous végé	Escalope de porc sauce moutarde	Hachis parmentier	Filet de merlu MSC, Sauce à l'aneth
Semoule / Légumes couscous	Blettes sautées à l'ail	Salade verte	Pâtes
Gouda	Yaourt	Brie	Fromage ou laitage
Fruits de saison	Tarte aux pommes	Poire pochée à la cannelle	Fruit de saison

lundi 9 novembre	mardi 10 novembre	jeudi 12 novembre	vendredi 13 novembre
Potage	Céleri rémoulade	Betteraves rouges, Vinaigrette à la ciboulette	Pomelo
Jambon grillé	Façon coq au vin	Pizza au fromage	Cassolette de poissons
Pâtes	Légumes du pot (pdt)	Salade verte	Epinards
Yaourt	Chèvre	Suisses	Fromage ou laitage
Fruit de saison	Fromage blanc gourmand	Fruits de saison	Semoule au lait

lundi 16 novembre	mardi 17 novembre	jeudi 19 novembre	vendredi 20 novembre
Friand	Carottes râpées vinaigrette	Potage	Haricots verts vinaigrette
Émincé de volaille, Sauce chasseur	Steack haché sauce BBQ	Omelette	Poisson façon blanquette
Haricots verts	Frites / Salade	Pommes de terre sautées	Pâtes
Gouda	Suisses aromatisés	Fromage blanc	Fromage ou laitage
Fruit de saison	Compote	Crumble pommes cannelle	Fruit de saison

lundi 23 novembre	mardi 24 novembre	jeudi 26 novembre	vendredi 27 novembre
Macédoine mayonnaise	Carottes râpées	Oeuf mayonnaise	Coleslaw
Saucisse de Toulouse	Rôti de dinde Tandoori	Tarte aux légumes	Poisson frais sauce du chef
Purée	Petits pois	Salade verte	Frites de patate douce
Tomme	Yaourt	Brie	Fromage ou laitage
Ile flottante	Tarte au fromage blanc	Fruit de saison	Compote

lundi 30 novembre	mardi 1 décembre	jeudi 3 décembre	vendredi 4 décembre
Betteraves vinaigrette	Potage	Carottes râpées vinaigrette	Charcuterie
Haut de cuisse de poulet	Tarte potiron comté AOP	Lasagnes à la mitonnée au bœuf	Filet de lieu MSC, Sauce Nantua
Pommes de terre au thym	Salade verte	Salade verte	Epinards
St Paulin	Fromage blanc	Suisses sucrés	Fromage ou laitage
Mousse chocolat	Salade d'agrumes	Ananas frais	Donuts

lundi 7 décembre	mardi 8 décembre	jeudi 10 décembre	vendredi 11 décembre
Pomelo	Carotte râpée	Céleri rémoulade	Charcuterie
Boules à l'agneau, Sauce au cumin	Escalope de volaille, Sauce estragon	Hachis aux légumes	Filet de poisson MSC, Sauce Dieppoise
Semoule / Légumes à l'oriental	Patate douce	Salade verte	Epinards
Edam	Camembert	Fromage blanc	Fromage ou laitage
Yaourt aux fruits	Entremets au citron	Salade de fruits	Pudding aux pommes

lundi 14 décembre	mardi 15 décembre	jeudi 17 décembre	vendredi 18 décembre
Charcuterie	Potage	Mousse de foie	Céleri râpé, Mayonnaise
Sauté de dinde sauce paprika	Quiche végé	Cuisse de pintade à l'orange	Brandade de colin MSC
Riz pilaf	Salade verte	Poêlée de champignons aux châtaignes	Salade verte
Chèvre	Chèvre	Fromage ou laitage	Fromage ou laitage
Fruit de saison	Salade de fruits	Buche de Noel et clémentine	Compote

Repas de Noël

le développement durable
la fraîcheur des produits locaux
le goût
l'agriculture régionale
api
Cuisinier du Poitou

Menus susceptibles de variation sous réserve d'approvisionnement