

Menus restauration scolaire Fléac

Du 19 mai au 05 juillet 2025

Du 19 au 23 mai					Végétarien
Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi	
Chou-fleur, féta Sauté de canard Basquaise Courgettes persillées Tome d'Aquitaine Fruit Goûter Lait Pain et chocolat Fruits secs	Tomate, ciboulette Rougaille saucisse Riz pilaf Yaourt cerise Goûter Pain et fromage Fruit	Macédoine mayonnaise Saumon rôti Carottes coco curry Camembert Mousse chocolat maison	Houmous haricots blancs Baccalhou com natas (Recette Portugaise) (Recette Portugaise : gratin de poisson avec pdt) St Paulin de Vendée Fruit Goûter Lait Galette broyé du Poitou Purée de pommes	Melon Purée de pois cassés au blé Fromage blanc nature, sucre à part Mini Financier maison Goûter Pain et fromage Fruit	
Du 26 au 30 mai					
Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi	
Pastèque Veau marenco Haricots verts curcuma Tomme des Charentes Petit suisse aromatisé Goûter Lait Quatre quart Fruit	Betteraves cuites , graine torréfiée Rôti de bœuf, ketchup Frites Gouda Fruit Goûter Lait Brioche Purée de fruit	Melon Filet de poulet Normande Perle tendre au beurre Tomme blanche Fruit	Férié ASCENSION	Pont de l'ASCENSION	
Du 02 au 06 juin					Végétarien
Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi	
Tomate, ciboulette Omelette pdt Tomme dorée des Pyrénées Fruit Goûter Lait Financier Purée de pommes	Melon Saumon au four Pdt au four rôti Camembert Glace Goûter Eau Pain et chocolat Fruit	Sandwich Chips Fromage Fruit Pâtisserie	Concombre, poivrons rouge Courgettes et tomates gratinées Spaghettis Chèvre Fruit au sirop Goûter Lait Fondant chocolat Fruits secs	Haricots verts, mimosa Cœur de veau moutarde Ratatouille Crème Anglaise Galette broyé du Poitou Goûter Pain et fromage Fruit	
Du 09 au 13 juin					Végétarien
Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi	
Férié lundi de Pentecôte	Pâté de campagne, cornichons Sauté Bœuf aigre douce Blé au beurre Brie Pastèque Goûter Lait Brioche Raisins secs	Brocolis, maïs Spaghettis Sauce bolognaise Tome d'Aquitaine Fruit	Melon Moules marinières Frites Yaourt nature, sucre à part Goûter Pain et fromage Fruit	Concombre,thon Risotto de blé Piperade Cantal Fruit Goûter Tourteau fromager Purée de pomme	
Du 16 au 20 juin					Végétarien
Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi	
Tomate, ciboulette Jambon braisé Gratin d'épinards Tomme de brebis Glace Goûter Lait Quatre quarts Fruit	Houmous de pois chiche Coquillettes au beurre Carottes coco curcuma Fromage blanc nature, sucre à part Fruit Goûter Pain et fromage Purée de fruit	Tzatziki de concombre Filet de dinde citron, miel Haricots verts persillés Crème Anglaise Sablé Charentais	Batavia, pignon de pin Filet mignon de porc mariné Perle tendre au beurre Tomme de Vendée Mousse au chocolat Goûter Lait Cookie Fruit	Tarte fine emmental, herbes Poisson sauce citron Brocolis rôti Tomme de Charente bio Fruit Goûter Petit suisse aux fruits Galette Bretonne	
Du 23 au 27 juin					Végétarien
Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi	
Pastèque Colombo de poulet Courgettes sautées Yaourt coco Raisins secs Goûter Pain et fromage Fruit	Bruschetta haricots rouge Sauté de veau au caramel Haricots verts persillés Comté Fruit Goûter Lait Moelleux citron Pâte de fruit	Tomate, Féta Beignet de poisson sauce au bleu Frites Croûte noire Glace	Melon Pizza végétarienne St Paulin de Vendée Purée de pommes local Goûter Lait Pain et chocolat Fruit	Lentilles citronnées Paella de la mer Riz Gouda Fruit Goûter Lait Gâteau au yaourt pépites de chocolat Fruits secs	
Du 30 juin au 04 juillet					Végétarien
Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi	
Concombre, ciboulette Sauté de pintade à l'orange Haricots blancs au curry Fromage blanc nature, sucre à part Pruneaux moelleux Goûter Pain et fromage Fruit	Tomate, maïs Riz au lait de coco curry Gratin de courgettes Tomme de Savoie Perles du Japon vanille Goûter Financier Fruit	Melon Taboulé Filet de poulet Edam Financier	Haricots verts , mimosa Poisson sauce citron Ratatouille Tomme des charentes Fruit Goûter Lait Brioche Pâtes de fruit	Pastèque Hot dog (Sauce ketchup, mayo, moutarde) Chips Camembert Glace bâtonnet et petit pot Goûter Pain et fromage Mini viennoiserie	

|

- Produits BIO
- Produits locaux référentiel "Ecocert"

Les engagements de la restauration

The image displays four distinct logos arranged horizontally. From left to right: 1. A circular logo with 'TERRITOIRE BIO' at the top and 'ENGAGÉ' at the bottom, with a green circle containing 'BIO' in the center. 2. A rectangular logo for '2025 NIVEAU 3 Label Ecocert «En Cuisine»' featuring three carrots and the 'ECOCERT EN CUISINE' logo. 3. A dark blue square logo with a white house icon and the text 'Fait Maison'. 4. A circular logo with a red apple and the text 'STOP AU GASPILLAGE ALIMENTAIRE'.