Menus restauration scolaire Fléac

Du 19 octobre au 27 novembre 2026

Du 19 au 23 octobre - MJC				
Lundi	Mardi	Mercredi Végétarien	Jeudi	Vendredi
Rillettes de sardines	Carottes et maïs	Chou-fleur vinaigrette	Pâté en croûte	Batavia au noix
Veau au basilic	Pilon de poulet	Chili haricots rouges	Poisson meunière	Hachis parmentier
Butternut rôtie	Coquillettes	Riz créole	Haricots verts	
Tomme blanche	Fromage blanc	Tomme de Brebis	Chèvre	Edam
Fruit bio		Fruit bio	Fruit bio	Mousse chocolat

Du 26 au 30 octobre - MJC				
Lundi Végétarien	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Taboulé	Friand	Concombre, ciboulette	Betteraves râpées	Céleri rémoulade
Omelette à l'emmental	Escalope de porc	Boulgour	Poisson grenobloise	Croque Monsieur
Brocolis persillés	Haricots beurre	Bolognaise	Purée de potimarron	Salade
	Pyrénée	Yaourt bio vanille	Flan patissier	Fruit au sirop
Fruit bio	Fruit bio			

Du 2 au 6 novembre				
Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi Végétarien
Carottes râpées	Chou chinois	Œuf mayonnaise	Lentilles échalotes	Velouté de patates douces
Rôti de porc aux pruneaux	Blanquette de veau	Filet de poulet à la crème d'ail	Saumon au four	Curry de pois chiches
Petits pois	Riz blanc	Pâtes	Gratin d'épinards	Epeautre au beurre
Tomme de Savoie IGP	Fromage blanc bio	Edam	Clafoutis aux fruits	Saint Nectaire
Purée de pommes bio		Fruit bio		Fruit bio
Goûter	*Goûter*		*Goûter*	*Goûter*
Lait			*Lait*	*Lait*
Pain et chocolat	*Pain et fromage*		*Quatre quart*	*Brioche bio*
Fruit	*Fruit*		*Fruits secs*	*Pâte de fruit*

Du 9 au 13 novembre				
Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi Végétarien	Vendredi
Salade aux oignons frits	Poireaux		Velouté de légumes	Chou rouge
Rôti de dinde mariné	Bœuf à la milanaise		Lasagne	Poisson à la tomate
Frites	Blé		à la mexicaine	Purée de potimarron
Fourme d'Ambert	Crème au chocolat bio	Ferié	Tomme des Charentes bio	Fromage blanc sucré
Pomme cuite bio			Fruit bio	Cake maison
Goûter	*Goûter*		*Goûter*	*Goûter*
	Lait		*Lait bio*	
Pain et fromage	*Palmier*		*Pain et chocolat*	*Petit suisse, biscuit*
Compote	*Fruit*		*Fruit sec*	*Fruit*

Du 16 au 20 novembre				
Lundi	Mardi Végétarien	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Wrap au thon	Tartine œuf mimosa	Champignon crème ciboulette	Salade d'endives	Velouté panais, carottes
Mignon de veau	Gratin d'épeautre	Chipolatas	Poisson sauce beurre blanc	Sauté de poulet mariné
Chou fleur	Épinard en béchamel	Haricots verts	Semoule couscous	Pâtes
Yaourt nature bio	Camembert bio	Edam	Crème aux œufs bio	Mimolette extra vieille LR
	Fruit bio	Donuts		Fruit bio
Goûter	*Goûter*		*Goûter*	*Goûter*
Lait	*Lait*			*Lait*
Brioche	*Marbré chocolat*		*Pain et fromage*	*Tourteaux fromager*
Fruit	*Fruit sec*		*Fruit*	*Purée de pomme*

Du 23 novembre au 27 novembre				
Lundi	Mardi Végétarien	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Salade, comté, noix	Velouté de potimarron	Chou chinois et maïs		Pizza aux fromages
Palette de porc	Riz au curry	Rôti de bœuf		Gratin de poissons
Purée de pois cassés	Dahl de lentilles	Frites	Gastronomades	Brocolis bio
Fromage blanc bio	Tomme de Savoie	Emmental		
Fruit sec	Fruit	Purée de pommes bio		Fruit bio
Goûter	*Goûter*		*Goûter*	*Goûter*
	Lait		*Lait*	*Lait*
Pain et fromage	*Brioche perdue*		*Financier*	*Pain et chocolat*
Pâte de fruit	*Fruit sec*		*Fruit*	*Fruit*

Les engagements de la restauration

Fait Maison