



# Les menus du restaurant scolaire

## Menus du mois de Septembre 26



### BONNE RENTREE!!!

#### L'info du mois prochain: Atelier du Goût pour les classes de CM1 et CM 2 !

<p><b>Lundi</b> 31-août-26</p> 	<p><b>Mardi</b> 01-sept-26</p> <p>Tranche de melon </p> <p>Paupiette de veau</p> <p>Petit pois bio </p> <p>Fromage blanc</p> <p>Spéculoos</p>	<p><b>Mercredi au Centre de Loisirs</b> 02-sept-26</p> <p>Salade composée </p> <p>Boules de bœuf</p> <p>Pâtes au beurre</p> <p>Petit suisse aux fruits</p> <p>Crêpe au chocolat</p>	<p><b>Jeudi</b> 03-sept-26</p> <p>Tomates mozzarella</p> <p>Haché de porc*</p> <p>Purée de pommes de terre </p> <p>Brie bio </p> <p>Pommes bio au four </p>	<p><b>Vendredi</b> 04-sept-26</p> <p><b>Menu sans viande</b></p> <p>Toast de chèvre au miel, salade verte </p> <p>Poisson frais du marché</p> <p>Poêlée de courgettes bio </p> <p>Barre glacée</p>
<p><b>Lundi</b> 07-sept-26</p> <p>Tomate farcie au thon </p> <p>Curry de volaille au lait de coco </p> <p>Boullgour bio </p> <p>Crème Vanille </p> <p>Petit biscuit </p>	<p><b>Mardi</b> 08-sept-26</p> <p><b>Menu végétarien</b></p> <p>Tranche de pastèque</p> <p>Tarte aux légumes </p> <p>Salade verte</p> <p>Gâteau au yaourt </p> <p>Crème anglaise</p>	<p><b>Mercredi au centre de loisirs</b> 09-sept-26</p> <p>Gaspaccio tomates et concombre </p> <p>Cuisse de poulet à la poitevine </p> <p>Pommes rissolées</p> <p>Flan pâtissier </p>	<p><b>Jeudi</b> 10-sept-26</p> <p>Terrine de volaille, mayo aux herbes </p> <p>Chippolatas grillées au four*</p> <p>Lentilles bio </p> <p>Yaourt à boire framboise</p> <p>Corbeille de fruits</p>	<p><b>Vendredi</b> 11-sept-26</p> <p><b>Menu sans viande</b></p> <p>Taboulé </p> <p>Poisson frais du marché</p> <p>Epinards bio à la crème </p> <p>Compote aux fruits bio </p> <p>Langue de chat </p>
<p><b>Lundi</b> 14-sept-26</p> <p>Salade de perles océane </p> <p>Crêpinette de porc*</p> <p>Carottes à la crème </p> <p>Emmental bio à la coupe </p> <p>Salade fruits frais </p>	<p><b>Mardi</b> 15-sept-26</p> <p>Salade acidulée </p> <p>Rôti de bœuf froid</p> <p>Frites fraîches </p> <p>Comté au lait cru</p> <p>Yaourt aux fruits </p>	<p><b>Mercredi au Centre de loisirs</b> 16-sept-26</p> <p>Duo pastèque melon</p> <p>Croque Monsieur* </p> <p>Salade verte</p> <p>Cône vanille</p>	<p><b>Jeudi</b> 17-sept-26</p> <p><b>Menu végétarien</b></p> <p>Salade de lentilles bio </p> <p>Pâtes fraîches bio </p> <p>Sauce tomates basilic, parmesan rapé</p> <p>Kiri bio </p> <p>Chou vanille </p>	<p><b>Vendredi</b> 18-sept-26</p> <p><b>Menu sans viande</b></p> <p>Concombre vinaigrette</p> <p>Fish and chips</p> <p>Haricots coco bio </p> <p>Mimolette</p> <p>Raisins </p>
<p><b>Lundi</b> 21-sept-26</p> <p><b>Menu végétarien</b></p> <p>Rillettes de sardines au fromage blanc </p> <p>Omelette au fromage </p> <p>Dés de courgettes bio aux herbes </p> <p>Chanteneige bio </p> <p>Tarte aux pommes bio </p>	<p><b>Mardi</b> 22-sept-26</p> <p>Tranche de rosette beurre </p> <p>Emincé de lapin à la provençale </p> <p>Semoule bio </p> <p>Edam</p> <p>Clafoutis aux mirabelles </p>	<p><b>Mercredi au centre de loisirs</b> 23-sept-26</p> <p>Carottes vinaigrette</p> <p>Kebab de volaille</p> <p>Pommes rosti</p> <p>Compote pommes bio banane </p>	<p><b>Jeudi</b> 24-sept-26</p> <p>Betteraves bio à la vinaigrette </p> <p>Poulet rôti</p> <p>Duo de haricots vert et beurre</p> <p>Saint nectaire à la coupe</p> <p>Petit pot de semoule caramel </p>	<p><b>Vendredi</b> 25-sept-26</p> <p><b>Menu sans viande</b></p> <p>Mini croissant au fromage, salade verte </p> <p>Poisson frais du marché</p> <p>Riz basmati bio </p> <p>Chèvre à la coupe</p> <p>Crème renversée</p>

Contact restauration : Vincent et Dominique 05.49.46.15.63 - restoscolaire@dissay.fr

Circuit court 

Produits bio 

Fait maison 

Contient du porc\*



Pour votre information :

Les menus établis sont sous réserve d'approvisionnement.

Tous nos plats et hors d'oeuvres sont fabriqués sur site dans le respect des traditions culinaires.

Toutes nos viandes fraîches bovines, de porc et de volaille servies au Restaurant Scolaire sont d'origine Française

Les produits transformés à base de viande sont d'origine de l'union Européenne.

Les plats servis sont susceptibles de contenir des allergènes

#### FOURNISSEURS:

Mangeons bio (épicerie bio-Poitou charentes)

Rathier (pommes de terre et carottes-86)

La mesure ( Epices- Dissay)

Producteurs réunis ( viande de bœuf et de veau- Dissay)

Fiorella (Pâtes fraîches bio-86)

Vives eaux ( poisson frais)

Ferme bio (légumes bio-86)

Ferme du maras ( fromage de chèvre-86)

Prairies de la gartempe ( yaourt-86)

Domaine de la rousille ( raisins-86)



