



SIRP DE PETIT PALAIS -SAINT SAUVEUR DE PUYNORMAND

RESTAURANT SCOLAIRE

MENUS DU 1er SEPTEMBRE AU 2 OCTOBRE 2026



	Du 31 août au 4 septembre	qualité	Du 7 au 11 septembre	qualité	Du 14 au 18 septembre	qualité	Du 21 au 25 septembre	qualité	Du 28 septembre au 2 octobre	qualité
LUNDI	Demain: 		Repas Végétarien Iceberg mimosa Haricots-rouges Mexicaine Coquillettes Saint Nectaire Flan au caramel		Concombres à l'aneth Tajine de dinde aux prunes Semoule Coulommiers Fruit frais de saison		Betteraves aux pommes Hampe de boeuf à l'estragon Petits-pois au jus Gouda Gâteau Basque		Repas Végétarien Œuf dur sauce cocktail Pizza chèvre-miel-prunes Iceberg Yaourt aromatisé Fruit frais de saison	
MARDI	Pastèque Poulet rôti Potatoes Gouda Glace		Taboulé aux mirabelles Mijoté de bœuf Carottes rôties au miel Camembert Fruit frais de saison		Repas Végétarien Tomates-mais-fèves Omelette à l'Espagnole Salade mûlée Emmental Riz au lait		Carottes râpées au citron Parmentier de poisson Petit-suisse Fruit frais de saison		Menu orange Melon charentais Saucisse Purée carottes-patates douces Mimolette Moelleux aux abricots	
MERCREDI										
JEUDI	Repas Végétarien Carottes râpées Quiche au cheddar Salade verte Petit cotentin Mousse chocolat		Betteraves aioli Filet de Merlu au citron Ecrasé de pommes de terre Yaourt sucré Fruit frais de saison		Melon jaune Joue de porc braisée au miel Haricots-plats Mimolette Gâteau du chef		Repas Végétarien Concombres au fromage blanc Blanquette d'haricots-blancs Riz pilaf Brie Fruit frais de saison		Palmier au pesto Bœuf thai Wok de légumes Vache Picon Ile flottante	
VENREDI	Concombres à la crème Filet de colin à la Provençale Riz créole Emmental Fruit frais de saison		Pastèque Longe de porc Haricots-verts Assortiment de fromages Clafoutis aux prunes		Salade-croûtons-raisons Dos de colin sauce curry Blé Tome Fromage blanc vanillé		 Menu des enfants		Tomates basilic Pennes A la Carbonara Cantal Fruit frais de saison	

Menus validés par Maylis BELANGE - Diététicienne -

Toutes nos viandes de 1ère catégorie sont fraîches et d'origine "France"

Origine des
produits:
FRAIS

IGP

Bleu Blanc Cœur

AOP

BIO

FAIT MAISON

LABEL ROUGE

HAUTE VALEUR ENVIRONNEMENTALE

Libourne primeur
FERME BODARD



Le produit du mois



La prune