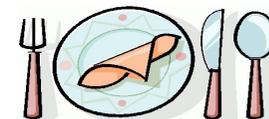




# Menus du lundi 15 septembre au vendredi 26 septembre 2025



	lundi 15 septembre 2024	mardi 16/09	jeudi 18/09	vendredi 19/09
S E M A I N E 4	<b>salade de quinoa et thon</b> <b>filet de poulet poché</b> légumes de saison <b>fromage</b> compote de fruits	betterave cuite au four pâte à la bolognaise <b>yaourt</b> fruit	<b>crudités du moment</b> sauté de <b>porc</b> au caramel <b>choux au beurre</b> <b>fromage blanc</b> gâteau maison	 <b>salade verte et graine</b> <b>lasagne aux légumes</b> <b>fromage</b> <b>fruit</b> <i>menu végétarien</i>
S E M A I N E 1	<b>salade coleslaw</b> <b>sauté de bœuf</b> <b>gratin de courgette</b> <b>fromage</b> gâteau maison	<b>salade et artichauts</b> <b>émincé de volaille</b> <b>crémé</b> purée de PdT <b>yaourt</b> pastèque	<b>carottes rapées</b> <b>colin sauce à l'oseille</b> <b>riz</b> <b>fromage</b> compote de fruits	 <b>salade verte et emmental</b> <b>penne</b> <b>all'arrabiata</b> <b>fromage blanc</b> <b>fruit</b> <i>menu végétarien</i>



**Produit local**



**Produit congelé**



**Produit fait maison**



**Produit BIO**



**Produit de qualité**  
(AOP - SIQO - IGP...)

\*Aides de l'Union Européenne à destination des écoles. Viandes crues et surgelées (non travaillées) d'origine française

Tous les produits frais sont transformés par l'équipe de restauration de la cuisine centrale de la commune de Lussac Les Châteaux.