








# Au menu du restaurant scolaire de l'école de Poucharramet



Semaine du 01 au 05 décembre 2025

| Lundi   | Mardi   | Mercredi | Jeudi   | Vendredi  |
|---|---|----------|---|---|
| Feuilleté de légumes  | Velouté de légumes<br> |          | Salade croûtons   | Macédoine de légumes  |
| Sauté de dinde V.F<br>aux pruneaux et<br>amandes <br>Semoule  | Rôti de porc<br><br>Frites  |          | Lasagne  | Poisson frais pêche<br>MSC <br>Légumes vapeurs |
| Fromage blanc <br>coulis fruits rouge  | Fruits  |          | Litchis   | Riz au lait                                    |

Menus sous réserve de modifications pour des raisons techniques.



Bio



Bio de Poucharramet



Fait maison

R.U.P : Région Ultra Périphérique

H.V.E : Haute Valeur Environnementale

V.B.F : Viande Bovine Française

Pain bio campagnard, fait avec de la farine de blé (type pâtissière T65) produite à la ferme du Hourquet à St-Araille et moulue sur meule de pierre (produit issu de l'agriculture biologique).