












Au menu du restaurant scolaire de l'école de Poucharramet



Semaine du 19 au 23 janvier 2026

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Pâte FR cornichons	Carottes râpées  		Feuilleté légumes	Salade de région pomme bleu noix 
Spaghetti  bolognaise 	Cordon bleu Haricots verts		Chili végétarien 	Poisson frais pêche M.S.C Riz 
Mont blanc caramel	Fromage blanc  Fraise yuzu		Fromage  Fruits	Tarte flan

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).