



Menus du 03 au 31 Janvier 2023

	LUNDI	MARDI	JEUDI	VENREDI
Semaine du 03 au 06 Janvier		Salade de lentilles Omelette Salade Camembert Banane	Duo de choux Lasagnes Petit suisse aromatisé Compote	Carottes/Céleri vinaigrette Sauté de volaille Petits pois Verre de lait Galette des rois
Semaine du 09 au 13 Janvier	Potage de potiron Rôti de porc au jus Haricots blancs à la tomate Chanteneige Pomme	Salade verte/gruyère Sauté de veau au jus Pommes de terre vapeur Vache qui rit Clémentine	Haricots verts vinaigrette Curry de butternut Riz et lentilles Fromage blanc	Salade Piémontaise Filet de poisson Gratin de chou fleur Dessert lacté vanille
Semaine du 16 au 20 Janvier	Radis/Beurre Tartiflette Salade verte Yaourt aux fruits	Potage tomate/vermicelle Bœuf bouguignon Carottes Chèvre Orange	Pâté/Cornichons Poisson Epinards à la crème Mimolette Banane	Carottes au vinaigre de framboise Couscous au poulet légumes et semoule Plateau de fromages Poire au chocolat
Semaine du 23 au 27 Janvier	Chou chinois Agneau à la tomate Pâtes Fromage Clémentine	Salade /fromage Rizotto au potimarron Purée de pois cassés Yaourt au sucre de canne	Saucissons Poisson Brocolis Flan patissier	Salade de riz/thon Poireau/jambon à la béchamel Fromage Pomme
Semaine du 30 au 31 Janvier	Betteraves crues rapées Saucisses Lentilles Fromage Fruit de saison	Radis noir Omelette Quinoa Fromage Blanc aux fruits		

Menus validés par Melle Bellivier, Diététicienne du Centre de Gestion de la FPT de la Charente

Menus susceptibles de modification en fonction des approvisionnements



Recette du chef



MSC : pêche durable



Menu végétarien



Viande origine France



Issu de l'agriculture Biologique



Indication géographique protégée