






MENU DU 07 NOVEMBRE AU 02 DECEMBRE 2022

| LUNDI 7 | MARDI 8 | JEUDI 10 | VENDREDI 11 |
|--|--|--|---|
| Carottes râpées Emincés de dinde Poêlée de légumes Gouda Clémentine | Brocoli/fêta/huile d'olive Quiche lorraine Riz au caramel | Salade de pâtes Poisson Haricots beurre Tomme de savoie IGP Compote |  |
| LUNDI 14 | MARDI 15 | JEUDI 17 | VENDREDI 18 |
| Potage de légumes Sauté de porc Petits pois Kiri crème Pomme | Rillettes/cornichons Poisson sauce citron Carottes persillées Gâteau Basque | Betteraves crues râpées Bœuf à la tomate Semoule Fromage blanc | Duo de choux Œufs/gratin de pâtes/épinards/ béchamel Plateau de fromages Salade de fruit |
| LUNDI 21 | MARDI 22 | JEUDI 24 | VENDREDI 25 |
| Radis noir/beurre Blanquette de veau P.de terre vapeur Fromage Clémentine | Taboulé Poisson Courgettes Fromage Pomme | Chou chinois vinaigrette Raviolis au fromage Pois chiches Yaourt aromatisé | Carottes râpées Emincés de poulet Chou-fleur Crème chocolat |
| LUNDI 28 | MARDI 29 | JEUDI 01 | VENDREDI 02 |
| Salade/gruyère/maïs Poisson au curry Fondue de poireaux Fromage Tarte aux pommes | Potage de potiron Omelette/P.de terre Salade Fromage Banane | Carottes/Céleri Saucisses Lentilles Flamby | Betteraves/ Pommes Sauté de bœuf Purée crécy Plateau de fromages Kiwi |
|  | |  | |

Menus validés par Mme BELLIVIER, diététicienne au Centre de Gestion de la FPT de la Charente

Menus susceptibles de modification en fonction des approvisionnements