



# 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/féta/huile d'olive Quiche lorraine Riz au caramel	Salade de pâtes Poisson Haricots beurre Tomme de savoie IGP Compote	<b>FERIE</b>
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



Fait maison



menu végétarien



Indication Géographique Protégée



Viande origine France



Issu de l'agriculture Biologique



MSC : pêche durable