



# MENUS DU 03 OCTOBRE AU 21 OCTOBRE 2022

## LA SEMAINE DU GOÛT

DU 10 AU 16 OCTOBRE 2022



LUNDI 03	MARDI 04	JEUDI 06	VENDREDI 07
<b>LUNDI 03</b>  Velouté de potiron  Ravioles aux épinards  Fromage Fruit	<b>MARDI 04</b>  Concombres  Emincés de volaille Gratin de courgettes  Semoule au lait	<b>JEUDI 06</b>  Surimi/mayonnaise  Chili con carne Riz  Yaourt aromatisé	<b>VENDREDI 07</b>  Betteraves vinaigrette  Poisson sauce curry Chou romanesco Petit suisse Compote
<b>LUNDI 10</b>  <b>ANGLETERRE</b> 	<b>MARDI 11</b>  <b>ITALIE</b> 	<b>JEUDI 13</b>  <b>FRANCE</b> 	<b>VENDREDI 14</b>  <b>ESPAGNE</b> 
Salade anglaise  Fish and chips Fromage blanc/marmelade d'oranges	Tomates/mozzarella Pâtes à la carbonara Fromage  Fruit	Rillettes de sardines  Rôti de Porc Petits pois au jus Camembert/Pomme	Velouté de tomates  Paëlla au poulet Fromage Churros
<b>LUNDI 17</b>  Salade de lentilles Omelette Salade Fromage Fruit	<b>MARDI 18</b>  Choux blancs et maïs vinaigrette  Poisson sauce citron Boulgour Liégeois	<b>JEUDI 20</b>  Carottes rapées  Paupiette de veau Purée de papate douce  Fromage Fruit	<b>VENDREDI 21</b>  Feuilleté au fromage Sot l'y laisse de dinde  Haricots verts Crème dessert

Menus susceptibles de modification en fonction des approvisionnements

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



Recette du chef



Menu végétarien



Viande origine France



MSC : pêche durable



Appellation d'Origine Contrôlée



Issu de l'agriculture Biologique

