
































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
 Velouté de potiron  Ravioles aux épinards Fromage Fruit	 Concombres  Emincés de volaille Gratin de courgettes Semoule au lait	 Surimi/mayonnaise  Chili con carne Riz Yaourt aromatisé	 Betteraves vinaigrette  Poisson sauce curry Chou romanesco Petit suisse Compote
LUNDI 10	MARDI 11	JEUDI 13	VENDREDI 14
 ANGLETERRE 	 ITALIE 	 FRANCE 	 ESPAGNE 
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
LUNDI 17	MARDI 18	JEUDI 20	VENDREDI 21
 Salade de lentilles  Omelette Salade Fromage Fruit	 Choux blancs et mais vinaigrette  Poisson sauce citron Boulgour Liégeois	 Carottes rapées  Paupiette de veau  Purée de patate douce Fromage Fruit	 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



Viande origine France



Appellation d'Origine Contrôlée



Menu végétarien



MSC : pêche durable



Issu de l'agriculture Biologique

