



MENUS DU 08 JANVIER AU 02 FEVRIER 2024



LUNDI 08 JANVIER	MARDI 09 JANVIER	JEUDI 11 JANVIER	VENDREDI 12 JANVIER
Velouté de potiron Omelette aux Pommes de terre Brie Pomme	Salade verte/dés de gruyère/noix Filet de poisson au curry Haricots beurre Verre de lait Galette des rois	Carottes râpées Rôti de porc au thym Haricots blancs Yaourt aromatisé	Pizza aux fromages Emincés de dinde Petits pois Chèvre Banane
LUNDI 15 JANVIER	MARDI 16 JANVIER	JEUDI 18 JANVIER	VENDREDI 19 JANVIER
Salade de lentilles Gratin de penne aux épinards Edam Kiwi	Potage de butternut Poisson pané Gratin de chou-fleur Clafoutis aux poires	Radis noir/beurre Bœuf bourguignon Boulgour Emmental Compote	Salade de pommes de terre Escalope de poulet Haricots verts Kiri Pomme
LUNDI 22 JANVIER	MARDI 23 JANVIER	JEUDI 25 JANVIER	VENDREDI 26 JANVIER
Céleri vinaigrette Parmentier aux lentilles champignons et carottes Gouda Flan au chocolat	Chou chinois et pousse de haricots mungo Médaille de merlu Fondue de poireaux Riz au lait	Saucisson/beurre Blanquette de veau Riz Camembert Clémentine	Betteraves rouges aux oranges Jambon blanc Purée crécy Tomme noire Banane
LUNDI 29 JANVIER	MARDI 30 JANVIER	JEUDI 01 FEVRIER	VENDREDI 02 FEVRIER
Potage st Germain Tortilla de patate douce et panais Salade Cantal Banane	Salade de riz/thon Dos de colin Salsifis Tomme blanche Orange	Salade verte/maïs Navarin d'agneau Pommes vapeur Fromage blanc	Duo de choux vinaigrette Poulet rôti Purée de brocolis Vache qui rit Crêpe au sucre

Les menus sont validés par Madame Manant, Diététicienne du Centre de Gestion de la FPT de la Charente

Les menus peuvent subir quelques modifications, liées aux contraintes d'approvisionnement ou techniques



Repas végétarien conformément à la loi Egalim



Pêche durable (poissons)



Issu de l'agriculture Biologique



viande origine France

Les fermes de Chassagne

Le Potager de Gabilou

(Légumineuses)

(Légumes de saison)



Fait maison préparé par le cuisinier



Label Rouge (poulet)

