



MENUS DU 02 AU 20 DECEMBRE 2024



LUNDI 02 - Menu Végétarien	MARDI 03	JEUDI 05	VENDREDI 06
Velouté de lentilles Flan de légumes Kiri Banane	Carottes râpées Poisson* sauce citron Brocolis Verre de lait Gâteau au chocolat	Chou chinois Saucisse Purée de pois cassés Yaourt aux fruits	Salade de pommes de terre Veau marengo Carottes/navets Vache qui rit Clémentine
LUNDI 09 - Menu Végétarien	MARDI 10	JEUDI 12	VENDREDI 13
Salade/dés de fromage Parmentier de chou-fleur et Boulgour Yaourt bio vanille	Betteraves crues râpées/pommes Poisson pané Haricots-beurre Semoule au lait	Haricots verts en vinaigrette Steak haché Frites Chèvre Fruit	Saucisson/beurre Sauté d'agneau Coquillettes Emmental Fruit
LUNDI 16 - Menu Végétarien	MARDI 17	JEUDI 19	VENDREDI 20
Velouté de butternut Raviolis épinards Fromage Fruit	Salade de riz Cabillaud* Carottes vichy Fromage Fruit	Repas de Noël	Betteraves rouges Emincés de poulet Petits pois Dessert

Bonnes vacances
de Noël



Les menus sont validés par Madame Bellivier, 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



Issu de l'agriculture Biologique
Les fermes de Chassagne (Légumineuses-Huile)



Le pain est à base de farine Label Rouge



Fait maison préparé par le cuisinier



Poisson pané : MSC Pêche durable

Poisson frais * : Esnandes : Eden ostrea - 17 ESNADES



Viande origine France

Veau : Origine France



Poulet : Origine France Label Rouge



Agneau : Label Rouge (Poitou-Charentes)

Porc : Région Aquitaine

Bœuf (Charente)



Issu d'une exploitation Haute Valeur Environnementale