





MENUS DU 06 AU 31 JANVIER 2025

LUNDI 06 JANVIER	MARDI 07 JANVIER	JEUDI 09 JANVIER	VENDREDI 10 JANVIER
 Velouté de butternut Dhal de lentilles corail Riz Emmental Banane	 Radis/beurre Poisson Gratin d'épinards Verre de lait Galette des rois	 Carottes râpées Escalope de dinde Ebly Yaourt vanille Bio	 Taboulé de saison Bœuf braisé Haricots verts Kiri Pomme
LUNDI 13 JANVIER	MARDI 14 JANVIER	JEUDI 16 JANVIER	VENDREDI 17 JANVIER
 Salade verte/croûtons Omelette  Pommes de terre rôties Gouda Crème dessert maison	 Salade de pâtes Poisson Fondue de poireaux Camembert Fruit	Betteraves rouges Bio Veau marengo Boulgour Brie Fruit	 Céleri rémoulade Sauté de porc au miel Chou-fleur Riz au lait
LUNDI 20 JANVIER	MARDI 21 JANVIER	JEUDI 23 JANVIER	VENDREDI 24 JANVIER
 Farandole de crudités Couscous de légumes/pois chiches Semoule Gâteau au fromage blanc	 Haricots verts vinaigrette Parmentier de poisson  Fromage Fruit	 Salade de blé Emincés de poulet Poêlée de légumes Fromage Fruit	Betteraves crues aux pommes Blanquette de veau Carottes/navets Semoule au lait
LUNDI 27 JANVIER	MARDI 28 JANVIER	JEUDI 30 JANVIER	VENDREDI 31 JANVIER
 Potage Bolognaise de légumes Gruyère râpé Yaourt aux fruits	 Coleslaw Poisson* Haricots beurre Petit suisse Gâteau au chocolat	 Rillettes de haricots blancs  Sauté d'agneau Petits pois Fromage Fruit	 Saucissons/beurre Steak haché Purée PDT/Patate douce Fromage Fruit

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 confectionné à base de farine Label Rouge



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

