



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 rôtis Gouda Crème dessert maison	 Salade de pâtes Poisson Fondue de poireaux Camembert Fruit	 Betteraves rouges Bio Veau marello 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



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 de l'agriculture Biologique



Les fermes de Chassagne (Légumineuses-Huile)



Le pain est confectionné à base de farine Label Rouge



Fait maison préparé par le cuisinier



Issu d'une exploitation Haute Valeur Environnementale

