



MENUS DU 04 AU 29 NOVEMBRE 2024



LUNDI 4 - Menu Végétarien	MARDI 5	JEUDI 7	VENDREDI 8
Salade verte et chèvre chaud Omelette Pommes de terre rôties Yaourt aux fruits	Radis noir/rose/ beurre Poisson * Gratin de chou-fleur Fromage Clafoutis aux poires	Salade de pâtes Bœuf bourguignon Carottes/navets Brie Pommes	Carottes râpées Filet de poulet Riz Kiri Crème dessert vanille
LUNDI 11	MARDI 12	JEUDI 13	VENDREDI 14
	Velouté de potiron Poisson pané Haricots beurre Semoule au lait	Betteraves rouges/pommes Veau marengo Ebly Camembert Fruit	Céleri rémoulade Sauté de porc sauce moutarde Coquillettes Gouda Fruit
LUNDI 18 -Menu Végétarien	MARDI 19	JEUDI 21	VENDREDI 22
Chou rouge vinaigrette Bolognaise végétale Gruyère râpé Fromage blanc sucré	Salade verte/croûtons/ maïs Poisson * Epinards à la crème Riz au lait	Crudités et v. de pamplemousse Sauté d'agneau Boulgour Emmental Fruit	Velouté de carottes Emincés de dinde Petit pois Tomme blanche Fruit
LUNDI 25 - Menu Végétarien	MARDI 26	JEUDI 28	VENDREDI 29
Betteraves crues râpées Couscous de légumes Semoule - pois chiches Yaourt vanille bio	Salade de riz/thon Poisson * Fondue de poireaux Cantal Fruit	Brocolis vinaigrette Lasagnes à la bolognaise Vache qui rit Fruit	Duo de choux Blanquette de veau Purée de potimarron Plateau de fromages Compote

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)



Poisson pané : MSC Pêche durable
Poisson frais * : Esnandes : Eden ostrea - La Rochelle

Viande origine France



Poulet : Origine France Label Rouge



Agneau : Label Rouge (Poitou-Charentes)

Veau : Origine France

Porc : Région Aquitaine

Bœuf (Charente)



Issu d'une exploitation Haute Valeur Environnementale



Fait maison préparé par le cuisinier