



MENUS DU 01 AU 19 DECEMBRE 2025

LUNDI 01	MARDI 02	JEUDI 04	VENREDI 05
 Lentilles vinaigrette Flan de légumes Fromage Fruit	Radis noir/beurre Poisson* sauce citron Brocolis Verre de lait Gâteau au chocolat	Coleslaw Saucisse Purée de pois cassés Compote	Haricots verts vinaigrette Carbonade de bœuf Pomme de terre vapeur Fromage Fruit
LUNDI 08	MARDI 09	JEUDI 11	VENREDI 12
Salade verte/dés de fromage Riz cantonais Omelette /petits pois Fromage blanc	Carottes râpées Poisson pané Haricots-beurre Semoule au lait	Chou blanc/pomme Parmentier de boeuf Fromage Fruit	 Taboulé d'hiver Blanquette de veau Carottes/panais Fromage Fruit
LUNDI 15	MARDI 16	JEUDI 18	VENREDI 19
Céleri remoulade Raviolis épinards/chèvre Œufs au lait	Potage de légumes Poisson* sauce citron Céréales gourmandes Fromage Fruit	Repas de Noël	Rillettes d'haricots blancs Escalope de dinde Poêlée hivernale Plateau de fromage Fruit

Les menus sont validés par Madame Elsa Favret, 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)

Ferme de Paupiquet Ansac-sur-Vienne16 (Fromage blanc-Yaourt)

La grande Dennerie Blanzaguet st Cybard 16 (Lait - Beurre)

Le pain est confectionné à base de farine Label Rouge

Issu d'une exploitation Haute Valeur Environnementale (fruits et légumes)



Les plats faits maison sont indiqués en bleu



Poisson pané : MSC Pêche durable
Poisson frais * : SAS EDEN OSTREA
17137 ESNANDES

Viande origine France



ou



Dinde
Poulet
Agneau
Veau
Porc
Bœuf

