

Menu de Février et Mars 2021



FÉVRIER

LUNDI 22

REPAS CHINOIS

Nems au poulet
Sauté de dinde
Poêlée asiatique
Flan caramel beurre
salé

MARDI 23

VÉGÉTARIEN

Carottes râpées
Hachis parmentier
végétarien
Brie
Clémentine

JEUDI 25

Lentilles vinaigrette
Pâtes aux
deux saumons
Yaourt sucré
Gâteaux

VENDREDI 26

REPAS LOCAL

Salade folle
Steak
Haricots beurre
Saint paulin
Pomme

LUNDI 1

Salade de quinoa
Boulettes de
viande
Purée de légumes
Camembert
Poire

MARDI 2

VÉGÉTARIEN

Carottes aux 2 radis
Croc végétal fromage
Chou fleur béchamel
Comté
Crêpes aux
pommes

JEUDI 4

Salade pâtes avocat
Poisson sauce
hollandaise
Riz
Emmental
Ananas

VENDREDI 5

Salade de chou
Veau à la normande
Poêlée forestière
Chevre
Oeuf au plat

MARS

LUNDI 8

Soupe vermicelles
Pot au feu
et légumes
Tomme
Banane

MARDI 9

VÉGÉTARIEN

Avocat vinaigrette
Lasagnes aux
épinards
Morbier
Pomme

JEUDI 11

Soupe de légumes
Poisson au citron
Haricots plats
Yaourt
Moelleux au citron

VENDREDI 12

REPAS DES ENFANTS

Duo de saucissons
Couscous merguez
et ses légumes
Gouda
Poire

LUNDI 15

Salade d'endives
Poisson meunière
Risotto
champignons
Saint nectaire
Kiwi

MARDI 16

VÉGÉTARIEN

Salade composée
Tajine de légumes
Semoule
Coulommiers
Crumble aux fruits

JEUDI 18

Cèleri pommes
râpées
Poulet basquaise
Purée
Fromage blanc et
coulis de fruits

VENDREDI 19

REPAS DES ENFANTS

Macédoine
Chili con carne
Riz
Mousse au chocolat



Plats fait maison



Local ou labellisé



Agriculture biologique



Proposition d'enfant

Menus validés par Melle MANANT, Diététicienne du Centre de Gestion de la FPT de la Charente.
Les menus peuvent changer selon les livraisons.