



Novembre-Décembre 2023

| Lundi 6 novembre | Mardi 7 novembre novembre | Jeudi 9 novembre | Vendredi 10 novembre |
|--|--|--|---|
| Quiche lorraine Poisson du jour Haricots verts Ossau Iraty Poires | Salade de Pates Riz et lentilles corail au coulis de tomates Brie Compote | Soupe de légumes Sot l'y laisse de poulet Courgettes Vache qui rit Clémentine | Carottes râpées Pot au feu* Pommes de terre vapeur Yaourt nature sucré* Raisins |
| Lundi 13 novembre | Mardi 14 novembre | Jeudi 16 novembre | Vendredi 17 novembre |
| Salade niçoise Veau* aux olives Carottes Camembert Banane | Cœurs de palmier/tomates Lasagnes végétariennes Edam Orange | Avocats Sauté de porc* crème au curry Blé Pyrénées Compote | Céleri et pommes vinaigrette Filet meunière Brunoise provençale Tarte normande |
| Lundi 20 novembre | Mardi 21 novembre | Jeudi 23 novembre | Vendredi 24 novembre |
| Radis Saucisses Brocolis Morbier Gâteau basque | Coleslaw Chili sin carne Cantal Yaourt aromatisé | Haricots verts vinaigrette Poisson du jour sauce oseille Pâtes Buche de chèvre Pomme | Salade de pomme de terre Escalope de dinde Purée Coulommiers Kiwi |
| Lundi 27 novembre | Mardi 28 novembre | Jeudi 3 décembre | Vendredi 1 décembre |
| Choux rouges et maïs Poisson bordelaise riz Yaourt morceaux de fruits | Pamplemousse sucre Quiche aux légumes Comté Flan vanille | Feuilleté au fromage Jambon blanc Epinards Tomme blanche Salade de fruits frais | Œufs durs Lanières de bœuf* aux échalotes Purée de butternut Kiri Banane |
| Lundi 4 décembre | Mardi 5 décembre | Jeudi 7 décembre | Vendredi 8 décembre |
| Radis noirs et beurre Blanquette de veau* Riz Yaourt à la fraise | Crêpes au fromage Omelette Potiron sauté Beaufort Clémentine | Salade de mâche, noix, maïs, emmental Sauté de poulet Céleri Mimolette Pain perdu | Bouillon de légumes Brandade de morue Brie Mandarine |
| Lundi 11 décembre | Mardi 12 décembre | Jeudi 14 décembre | Vendredi 15 décembre |
| Salade de blé Poisson du jour sauce au beurre Duo fleurette Fourme d'Ambert Poire | Endives/ pomme Riz a la crème de /parmesan Morbier Banane | Chou blanc/lardons Couscous à l'agneau Coulommiers Crème dessert chocolat | Lentilles en salade Nuggets de filet de poulet Petit pois Fromage blanc nature |
| Lundi 18 décembre | Mardi 19 décembre | Jeudi 21 décembre | Vendredi 22 décembre |
| Céleri rémoulade Ragoût de bœuf* Spaghetti Buche de chèvre Petits suisses sucrés | Taboulé Œufs brouillés fines herbes Carottes et navets Saint Paulin Orange | Carottes râpées Filet de colin Poireaux à la crème Tomme Tarte Pomme/noix | REPAS DE NOËL |

Menus validés par Melle MANANT, Diététicienne du Centre de Gestion de la FPT de la Charente.

Suivant les arrivages quelques modifications pourraient intervenir.

Production locale* - Production biologique - Fait Maison - Repas végétarien