



ASNIERES SUR NOUERE  
CHARENTE

## Menus du restaurant scolaire pour les mois de **Février Mars** **Avril 2023**

<b>Lundi 20</b>	<b>Mardi 21 Mardis gras</b>	<b>Jeudi 23</b>	<b>Vendredi 24</b>
Betteraves Riz sénégalais Pois chiches à l'oriental Comté Pomme	Salade verte Nuggets de filet de poulet Haricots verts Bûche de chèvre Donut sucré	Taboulé Filet meunière Epinards à la crème Gouda Kiwi	Radis croque au sel Ragoût de bœuf* Pommes de terre vapeur Yaourt nature sucré*
<b>Lundi 27</b>	<b>Mardi 28</b>	<b>Jeudi 2</b>	<b>Vendredi 3</b>
Soupe de légumes Veau* aux olives Coquillettes Cantal Poire	Chou blanc /croûtons Omelette Ratatouille Camembert Semoule au lait*	Salade de lentilles Rôti de porc* Salsifis au jus Pyrénées Banane	Carottes râpées Poisson du jour au chorizo Boulgour Fromage blanc sucré*
<b>Lundi 6</b>	<b>Mardi 7</b>	<b>Jeudi 9</b>	<b>Vendredi 10</b>
Céleri rémoulade Riz à la crème de parmesan Petits pois Yaourt aux fruits*	Salade de pâtes Poisson bordelaise Chou-fleur Mimolette Clémentine	Salade d'endives/noix Sauté de volaille Haricots beurre Brie Gâteau basque	Saucisson à l'ail* Navarin d'agneau* Écrasé de pommes de terre Saint Nectaire Pomme
<b>Lundi 13</b>	<b>Mardi 14</b>	<b>Jeudi 16</b>	<b>Vendredi 17</b>
Potage aux champignons Foie* Coquillettes Beaufort Poire	Coleslaw Œufs durs Brocolis Verre de lait* Gâteau au yaourt	Feuilleté au fromage Poisson du jour Poêlée piperade Édam Banane	Radis beurre Saucisse* Purée de pois cassés Carré frais Compote
<b>Lundi 20</b>	<b>Mardi 21</b>	<b>Jeudi 23</b>	<b>Vendredi 24</b>
Salade Chili sin carne Riz Fromage blanc* Oreillons de pêche	Salade de maïs Dos de cabillaud crème emmental Carottes Comté Orange	Pamplemousse Sot-l'y-laisse Céleri Tomme blanche Riz au lait*	Soupes de légumes Daube *provençale Purée Morbier ou Comté Kiwi
<b>Lundi 27</b>	<b>Mardi 28</b>	<b>Jeudi 30 Menu classe de M. Loizeau</b>	<b>Vendredi 31</b>
Endive Œufs brouillés ciboulette Poireau Camembert Flan pâtissier	Salade avocat/tomate/surimi Sauté de porc* curry Haricots blancs Blanc-manger Ananas		Chou rouge Brandade de morue Ossau-Iraty Tartines/confiture de cerises
<b>Lundi 3</b>	<b>Mardi 4</b>	<b>Jeudi 6</b>	<b>Vendredi 7</b>
Chou blanc Rôti de dindonneau* Haricots verts Emmental Gâteau pommes et noix	Soupes de légumes Veau* Marengo Pâtes Brie Poire	Laitue/dés de fromages Flan de légumes Lentilles corail Yaourt nature sucré	Salade de riz Poisson napolitaine Carottes/fenouil Mix de fromages Pomme

Menus validés par Mme BELLIVIER, diététicienne au Centre de Gestion de la FPT de la Charente

Suivant les arrivages quelques modifications pourraient intervenir.

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