



Nous avons le plaisir de vous faire parvenir les menus du restaurant scolaire pour les mois de:
Septembre-Octobre 2023

Lundi 4	Mardi 5	Jeudi 7	Vendredi 8
Melon Jambon blanc Coquillettes Yaourt nature sucré*	Salade de pommes de terre Filet meunière Carottes Vichy Emmental Pommes	Tomates en salade Œufs durs Épinards Buche de chèvre Gâteau au yaourt	Haricots verts vinaigrette Navarin d'agneau* Semoule Cantal Raisins
Lundi 11	Mardi 12	Jeudi 14	Vendredi 15
Taboulé Ragout de bœuf* Tomates provençales Édam Poire	Concombres Chili sin carne Fromage blanc sucré	Radis croque au sel Filet de poulet Champignons Morbier ou Édam Gâteau au chocolat	Betteraves rouges Dos de colin Pommes vapeur Camembert Prunes
Lundi 18	Mardi 19	Jeudi 21	Vendredi 22
Lentilles en salade Rôti de porc* Salsifis Vache qui rit Raisins	Carottes râpées Veau* aux olives Pâtes Yaourt aromatisé*	Melon Omelette Piperade Ossau-Iraty Semoule au lait	Cœurs de palmier/tomates Poisson bordelaise Riz Brie Kiwi
Lundi 25	Mardi 26	Jeudi 28	Vendredi 29
Œufs durs vinaigrette Petits pois Riz à la crème* de parmesan Comté Prunes	Pastèque Sot l'y laisse de poulet Haricots beurre Coulommiers Pain perdu sucré	Tomates/féta Poisson du jour sauce oseille Pomme vapeur Yaourt morceaux de fruits*	Feuilleté fromage Bœuf* aux échalotes Courgettes Saint Nectaire Banane
Lundi 2	Mardi 3	Jeudi 5	Vendredi 6
Radis beurre Cubes d'agneau* au thym Semoule Yaourt nature sucré*	Salade de blé Œufs brouillés Ratatouille Tomme blanche Pomme	Concombres Sauté de dinde Carottes/ champignons Tomme d'Auvergne Tarte pommes/noix	Soupe de légumes Brandade de poissons blancs Mimolette Poire
Lundi 9	Mardi 10	Jeudi 12	Vendredi 13
Carottes râpées Quiche aux légumes Lentilles corail Fromage blanc sucré*	Salade de pâtes Poisson du jour sauce beurre blanc Brocolis Beaufort Banane	Champignons à la grecque Saucisses* Purée de pois cassés Camembert Raisins	Chou blanc vinaigrette Bœuf* bourguignon Carottes Emmental Riz au lait
Lundi 16	Mardi 17	Jeudi 19	Vendredi 20
Coleslaw Sauté de veau* Purée Brie Compote	Salade de pommes de terre Filet de volaille basquaise Céleri Fourme d'Ambert Kiwi	Chou rouge/lardons Filet de colin Brunoise provençale Saint Paulin Gâteau Basque	Soupe Halloween Œufs Napolitaine Pâtes Yaourt aromatisé* Clémentine

Suivant les arrivages quelques modifications pourraient intervenir.

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

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