

Menus du restaurant scolaire pour les mois de : **Novembre-Décembre 2022**

Lundi 7 novembre	Mardi 8 novembre	Jeudi 10 novembre	Vendredi 11 novembre
Carottes râpées Œufs brouillés Coquillettes Emmental Compote	Salade lentilles corail Filet meunière Épinards Camembert Poires	Chou blanc vinaigrette Pot au feu* Légumes (p de t, carottes poireaux) Yaourt nature sucré*	Férié
Lundi 14 novembre	Mardi 15 novembre	Jeudi 17 novembre	Vendredi 18 novembre
Radis croque au sel Veau* aux olives Carottes Gouda Moelleux chocolat	Betteraves rouges Petit salé* Lentilles Morbier Orange	Salade de pâtes Poisson du jour Chou-fleur Kiri Banane	Salade verte Petits pois Riz à la crème de parmesan Fromage blanc sucré*
Lundi 21 novembre	Mardi 22 novembre	Jeudi 24 novembre	Vendredi 25 novembre
Soupe (avec classe de Madame Papineau) Omelette Boulgour/Concassé de tomates Comté Pommes	Salade de pommes de terre Émincés de volaille Champignons à la crème Édam Kiwi	Céleri rémoulade Poison bordelaise Endives braisées Brie Gâteau basque	Chou rouge/lardons Cube d'agneau* Semoule Yaourt aromatisé*
Lundi 28 novembre	Mardi 29 novembre	Jeudi 1 décembre	Vendredi 2 décembre
Macédoine au maïs/mayonnaise Ragoût de bœuf* Haricots verts Saint Paulin Salade de fruits frais (avec classe de Madame Chassat)	Pamplemousse au sucre Lasagnes végétales (bolognaise aux lentilles) Flan vanille	Salade Boudin noir* Céleri et pommes cuites Tome blanche Pain perdu chocolaté	Chou-fleur vinaigrette Poisson du jour sauce oseille Riz Pyrénées Poire
Lundi 5 décembre	Mardi 6 décembre	Jeudi 8 décembre	Vendredi 9 décembre
Frisée/croûtons Haricots rouges Pâtes napolitaines Emmental Compote (avec les classes maternelles)	Crêpe au fromage Colin à la provençale Salsifis Bûche de chèvre Banane	Endives Escalope de poulet Brunoise de légumes Yaourt nature sucré* Gâteau au yaourt	Soupe tomate/vermicelles Cube de veau* au paprika Purée Cantal Clémentines
Lundi 12 décembre	Mardi 13 décembre	Jeudi 15 décembre	Vendredi 16 décembre
Carottes râpées Lanières de bœuf* aux échalotes Haricots beurre Beaufort Gâteau aux fruits	Coleslaw Dahl de lentilles Riz Fromage blanc sucré*	Taboulé Poisson du jour Poêlée ratatouille Brie Pomme	Jus d'orange pur jus Salade nordique Jambon rôti au miel Pommes noisettes Plateau de fromage Bûche glacée Clémentine

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