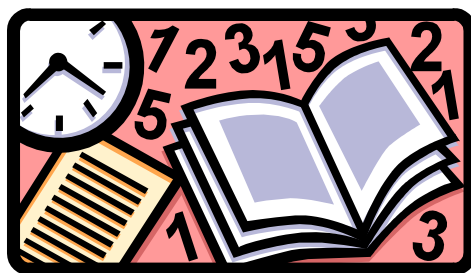




M E N U



SEMAINE du 02 au 06 septembre 2019

 « FAIT MAISON »


Lundi 02

Taboulé 
Sauté de veau aux épices 
Carottes sautées
Yaourt fermier aux fruits
Fruit de saison


Mardi 03

Pâté de campagne ou saucisson sec
Cuisse de poulet grillée
Spaghetti
Entremet au caramel
Fruit de saison

Jeudi 05

Melon ou tomates en salade
Steak au poivre
Duo de courgettes fraîches au thym
Fromage
Riz au lait du chef 

Vendredi 06

Concombre vinaigrette ou salade composée
Coquille de poisson 
Riz pilaf
Fromage
Glace

La gestionnaire,

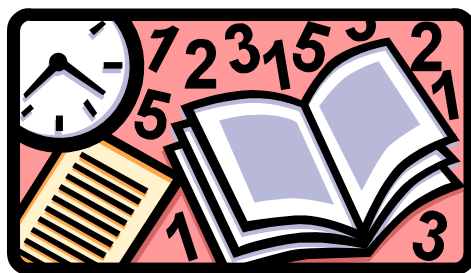
S. DEMCENKO

Le principal,

P. FANLO



Menu susceptible de modifications en raison des livraisons, vérifié et approuvé par la diététicienne du Conseil Départemental de la Charente.

M E N U



SEMAINE du 09 au 13 septembre 2019

 « FAIT MAISON »

- Lundi 09** Tomate monégasque ou sardines/beurre
Bœuf bourguignon
Semoule
Yaourt BIO
Fruit de saison
- Mardi 10** Salade de crozets ou quinoa BIO aux agrumes
Omelette 
Ratatouille
Fromage
Fruit de saison
- Jeudi 12** Courgettes râpées ou carottes aux raisins
Roti de dinde braisé
Haricots verts persillés
Fromage
Tarte aux pommes alsaciennes 
- Vendredi 13** Tomates vinaigrette ou radis/beurre
Echine de porc grillée
Frites
Fromage
Compote

La gestionnaire,

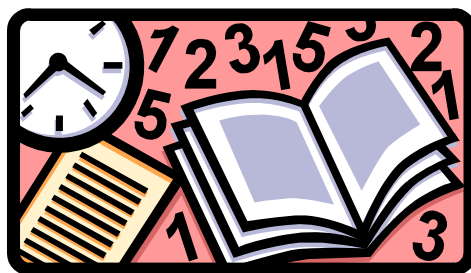
S. DEMCENKO

Le principal,

P. FANLO

Menu susceptible de modifications en raison des livraisons, vérifié et approuvé par la diététicienne du Conseil Départemental de la Charente.


M E N U



SEMAINE du 16 au 20 septembre 2019

 « FAIT MAISON »

Lundi 16

Pizza  ou friand au fromage
Filet de poisson meunière
Epinards
Yaourt aromatisé BIO
Fruit de saison


Mardi 17

Salade garnie ou carottes/pommes râpées
Gigot d'agneau à l'ail
Flageolets
Fromage
Cocktail de fruits au sirop

Jeudi 19

Pommes de terre façon piémontaise ou salade de pâtes
Rôti de porc
Gratin de choux-fleurs
Fromage blanc BIO
Fruit de saison

Vendredi 20

Buffet de crudités
Paëlla au poulet 
Fromage
Pomme au four

La gestionnaire,

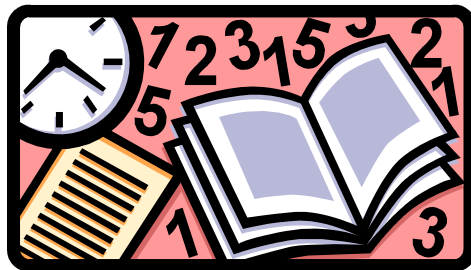
Le principal,

S. DEMCENKO

P. FANLO




Menu susceptible de modifications en raison des livraisons, vérifié et approuvé par la diététicienne du Conseil Départemental de la Charente.

M E N U



SEMAINE du 23 au 27 septembre 2019

 « FAIT MAISON »

- Lundi 23** Salade de blé ou de maïs
Emincé de lapin aux olives
Poêlée de légumes
Fromage
Fruit de saison
- Mardi 24** Cœurs de palmier ou salade de betteraves rouges
Lasagnes de saumon/poireaux 
Fromage
Fruit de saison
- Jeudi 26** Tomates mozzarella
Steak haché sauce moutarde
Courgettes fraîches sautées
Fromage
Paris-Brest 
- Vendredi 27** Concombre à la menthe ou salade composée
Saucisse de Toulouse
Lentilles cuisinées 
Yaourt nature BIO
Fruit au sirop

La gestionnaire,

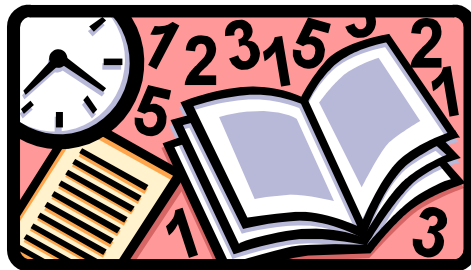
Le principal,

S. DEMCENKO

P. FANLO

Menu susceptible de modifications en raison des livraisons, vérifié et approuvé par la diététicienne du Conseil Départemental de la Charente.

M E N U





SEMAINE du 30 septembre au 04 octobre 2019

 « FAIT MAISON »


Lundi 30

Salade composée ou carottes râpées
Langue de bœuf sauce piquante
Pâtes
Fromage
Liégeois


Mardi 01

Céleri rémoulade ou tomates en salade
Sauté de porc au curry 
Salsifis sautées
Fromage
Flan pâtissier 

Jedi 03

Quiche lorraine  ou nems au poulet
Poisson frais aux herbes
Fondue de poireaux
Fromage fermier à la coupe (GAEC de L'Argentor)
Fruit de saison

Vendredi 04

Macédoine de légumes ou haricots en salade
Parmentier de pot-au-feu 
Fromage blanc BIO
Fruit

La gestionnaire,

Le principal,

S. DEMCENKO

P. FANLO

Menu susceptible de modifications en raison des livraisons, vérifié et approuvé par la diététicienne du Conseil Départemental de la Charente.