

Fait maison
Produits frais / Locaux
Produits bio



Menus validés par une diététicienne
du Conseil Départemental de la Charente

Lundi 05 Février	Mardi 06 Février	Mercredi 07 Février	Jeudi 08 Février	Vendredi 09 Février
Pomelos et avocat surprise	Buffets de féculents Maison	Carottes et radis	Buffet de crudités	Tartine de chèvre chaud / Pizza maison
Jambon grill Purée	Omelette ou œuf cocotte Epinards	Steak haché Haricots beurre	Cuisse de poulet Pomme de terre grenaille	Poisson du marché Piperade / Fenouil
Salade Fraîche	Salade Fraîche	Salade Fraîche	Salade Fraîche	Salade Fraîche
Laitage Bio	Fromage à la coupe	Fromage à la coupe	Fromage à la coupe	Laitage Bio
Compote au choix	Fruit	Semoule ou riz au lait	Crème dessert	Fruit
<hr/>				
Assiette de crudités	Asperge	Assiette de crudités	Taboulé maison	PETITS-DEJEUNERS Café, Lait, Chocolat, Thé Fruit, Jus de Fruits Beurre, Confiture, Miel Produits Laitiers, Céréales 1 fois par semaine : viennoiserie
Brochette de volaille Salsifis	Blanquette de la mer maison Blé	Colombo de porc maison Semoule	Tajine d'agneau et sa garniture	
Salade Fraîche	Salade Fraîche	Salade Fraîche	Salade Fraîche	
Fromage à la coupe	Fromage à la coupe	Laitage Bio	Fromage à la coupe	
Chausson aux pommes	Fruit	Pomme rôtie maison	Fruit	

Ces menus sont donnés à titre indicatif et
peuvent être modifiés en fonction des
approvisionnements

L'INTENDANTE
M. OGIROU

LE PRINCIPAL
J. ARNOU