

Fait maison  
Produits frais / Locaux  
Produits bio/ Qualité



Menus validés par une diététicienne  
du Conseil Départemental de la Charente

Lundi 08 Janvier	Mardi 09 Janvier	Mercredi 10 Janvier	Judi 11 Janvier	Vendredi 12 Janvier
Assiette de crudités	EPHIANIE Buffet de potages maison	Assiette de crudités	Buffet de crudités	Friand / quiche maison
Jambon grill sauce madère Boudin blanc Purée	Omelette / Œuf au plat Epinards à la crème Poêlée de légumes maison	Rôti de bœuf Brocolis	Cuisse de canard Frites	Poisson du marché Fondue de poireaux / Carottes (Légumes Bio et locaux)
Salade fraîche	Salade fraîche	Salade fraîche	Salade fraîche	Salade fraîche
Laitage	Fromage à la coupe	Fromage à la coupe	Fromage à la coupe	Laitage Bio
Compote au choix	GALETTE DES ROIS MAISON	Riz au lait	Liégeois maison	Fruit
Assiette de crudités	Betteraves mimosa	Avocat surprise	Potage vermicelle	PETITS-DEJUNERS
Coquelet Courgettes sautées	Filet de poisson et Pommes noisette	Petit salé aux lentilles	Rôti de veau Poêlée de légumes maison	Café, Lait, Chocolat, Thé Fruit, Jus de Fruits Beurre, Confiture, Miel Produits Laitiers, Céréales
Salade fraîche	Salade fraîche	Salade fraîche	Salade fraîche	1 fois par semaine : viennoiserie
Fromage à la coupe	Fromage à la coupe	Laitage Bio	Fromage à la coupe	
Pet de nonne	Fruit	Compote ou mosaïque de fruits	Fruit	

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

L'INTENDANTE  
M. OGBON

LE PRINCIPAL  
J. ARNOUX