

Fait maison
Produits frais / Locaux
Produits bio



Menus validés par une diététicienne
du Conseil Départemental de la Charente

Lundi 9 Janvier	Mardi 10 Janvier	Mercredi 11 Janvier	Jeudi 12 Janvier	Vendredi 13 Janvier
Assiette de crudités	Buffet de Salades à composer	Assiette de céréales, lentilles, pois chiches	Velouté de potiron fait maison	Assiette de Crevettes/Sardines et Surimi
Poisson du marché Riz ou risotto Bio	Rôti de porc aux pruneaux Filet mignon de porc Poêlée de céleris ou gratin de blettes	Nouilles chinoises végétariennes	Cuisse de poulet Haricots verts, Courgettes	Ris de Veau ou langue de bœuf Frites
Salade fraîche	Salade fraîche	Salade fraîche	Salade fraîche	Salade fraîche
Fromage à la coupe	Laitage bio	Laitage Bio	Fromage à la coupe	Laitage bio au choix
Compote au choix	Pâtisserie faite maison	Fromage blanc au muesli	Riz au lait à la cardamome maison	Fruit
Salade de pâtes	Assiette de crudités	Croque monsieur Maison	Assiette de crudités	PETITS-DEJEUNERS Café, Lait, Chocolat, Thé Fruit, Jus de Fruits Beurre, Confiture, Miel Produits Laitiers, Céréales 1 fois par semaine : viennoiserie
Roti de bœuf et poêlée de légumes	Tortillas faite maison	Poisson meunière Brocolis	Colombo de porc Maison Pâtes	
Salade fraîche	Salade fraîche	Salade fraîche	Salade fraîche	
Fromage à la coupe	Fromage à la coupe	Laitage bio	Fromage à la coupe	
Fruit	Ananas rôti	Fruit	Liégeois	

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

L'INTERVENDANTE
MORIN

LE PRINCIPAL
J. ARNOUX