


















MENU Du Mois de Décembre 2023



<p>Lundi 4 Menu végétarien Salade de blé + œuf  Gratin de chou fleur  Crème aux œufs</p>	<p>Mardi 5 Sardines Rôti de veau et son jus Quinoa  Camembert Kiwi </p>	<p>Jeudi 7 Menu montagnard Salade verte composée Raclette P/terre – fromage – jambon blanc – salami) Compote</p>	<p>Vendredi 8 Salade verte + Pomme  et thon Filet de poisson frais Purée de panais  « chanteneige » Banane</p>
<p>Lundi 11 Betteraves rouges  Omelette  Champignons persillés Salade verte Kiri Eclair au chocolat</p>	<p>Mardi 12 Salade de riz  Navarin d'agneau Haricots verts (navets) Gouda Poire </p>	<p>Jeudi 14 Duo de choux (rouge et blanc) Poulet basquaise Mélange de céréales  Yaourt nature sucré</p>	<p>Vendredi 15 Potage  Coquillettes  au saumon Brie Orange</p>
<p>Lundi 18 Carottes râpées Dahl de lentilles vertes  Riz  Fromage blanc à la vanille </p>	<p>Mardi 19 Salade d'endives composée Petit salé Blé  Cantal Flan au caramel</p>	<p>Jeudi 21 Taboulé  Filet de poisson frais Choux romanesco Tomme blanche Corbeille de fruits</p>	<p>Vendredi 22 Repas de Noël Mousse de canard Crêpinette en sauce Haricots verts et pommes Duchesse Comté Bûche glacée Clémentine Papillotes</p>

Menu validé par Mle MANANT, diététicienne du Centre de Gestion de la FPT de la Charente

 : Produits issus de l'agriculture biologique - origine locale

Pour le bon fonctionnement du service, ces menus sont susceptibles d'être modifiés.

