

MENU du Mois de JANVIER 2024



<p>Lundi 8 Menu végétarien</p> <p>Potage maison  Blé  et lentilles  à la provençale Camembert Pomme </p>	<p>Mardi 9</p> <p>Betteraves rouges  Bœuf bourguignon Salsifis Mimolette Galette des rois</p>	<p>Jeudi 11</p> <p>Céleri rémoulade  Sauté de porc au maroilles Riz  Yaourt aux fruits mixés</p>	<p>Vendredi 12</p> <p>Mousse de foie de porc Filet de poisson frais Purée de carottes  Saint Môret Banane </p>
<p>Lundi 15 Menu végétarien</p> <p>Œufs durs  mayonnaise</p> <p>Pâtes aux poireaux  Fromage blanc Kiwi </p>	<p>Mardi 16</p> <p>Taboulé  (aux raisins secs)</p> <p>Sauté de veau à la provençale Chou-fleur  Edam Poire </p>	<p>Jeudi 18</p> <p>Salade d'endives  Sauté de dinde au curry Haricots verts  Brie Marbré</p>	<p>Vendredi 19</p> <p>Chou blanc  Lasagnes au saumon Salade verte Gouda Mousse au chocolat</p>
<p>Lundi 22 Menu végétarien</p> <p>Salade de blé  (vinaigrette)</p> <p>Œufs durs  à la Florentine Coulommiers Clémentine </p>	<p>Mardi 23</p> <p>Carottes râpées  Tartiflette Salade verte Compote </p>	<p>Jeudi 25</p> <p>Potage maison  Tajine d'agneau Semoule  Emmental Pomme </p>	<p>Vendredi 26</p> <p>Coleslaw  Filet de poisson frais Purée de potiron Riz au lait</p>
<p>Lundi 29 Menu végétarien</p> <p>Macédoine mayonnaise Chili de haricots rouges</p> <p>Boulgour  Tomme blanche Orange </p>	<p>Mardi 30</p> <p>Salade de mâche Blanquette de veau</p> <p>Riz  Chanteneige  Crème dessert vanille </p>		

Menu validé par M^{lle} 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.