








































MENU du Mois de JANVIER 2025



<p>Lundi 6 Menu végétarien</p> <p>Chou blanc </p> <p>Pizza au fromage </p> <p>Fromage blanc nature sucré </p>	<p>Mardi 7</p> <p>Velouté de potiron </p> <p>Tajine d'agneau</p> <p>Semoule </p> <p>Mimolette</p> <p>Orange </p>	<p>Jeudi 9 Epiphanie</p> <p>Carottes râpées </p> <p>rôti de porc</p> <p>Salsifis</p> <p>Verre de lait </p> <p>Galette des rois</p>	<p>Vendredi 10</p> <p>Potage Brighton </p> <p>Filet de poisson frais</p> <p>brocolis </p> <p>Kiri</p> <p>Kiwi jaune</p>
<p>Lundi 13 Menu végétarien</p> <p>Betteraves crues aux pommes </p> <p>Gratin de chou-fleur et Butternut </p> <p>Edam </p> <p>Semoule au lait</p>	<p>Mardi 14</p> <p>Sardines à l'huile</p> <p>Bœuf Bourguignon</p> <p>Frites</p> <p>Tomme </p> <p>Pomme </p>	<p>Jeudi 16</p> <p>Potage de légumes </p> <p>Chipolatas</p> <p>Petits pois </p> <p>Camembert </p> <p>Poire </p>	<p>Vendredi 17</p> <p>Chou rouge </p> <p>Filet de poisson frais</p> <p>Carottes sautées </p> <p>Flan pâtissier</p>
<p>Lundi 20 Menu végétarien</p> <p>Salade de lentilles (vinaigrette) </p> <p>Tartiflette végétarienne </p> <p>Salade verte</p> <p>Orange </p>	<p>Mardi 21</p> <p>Macédoine de légumes (vinaigrette) </p> <p>Blanquette de veau</p> <p>Haricots verts </p> <p>Brie </p> <p>Banane </p>	<p>Jeudi 23 Repas Indien</p> <p>Samossa butter chicken</p> <p>riz </p> <p>Bûche de chèvre</p> <p>salade de fruits</p>	<p>Vendredi 24</p> <p>Potage de légumes </p> <p>Filet de poisson frais</p> <p>Chou-fleur </p> <p>Emmental </p> <p>Pomme </p>
<p>Lundi 27 Menu végétarien</p> <p>Céleri rémoulade</p> <p>Lasagnes de lentilles </p> <p>Petit Suisse aux fruits</p>	<p>Mardi 28</p> <p>Chou blanc </p> <p>Navarin d'agneau</p> <p>Jardinière de légumes</p> <p>Gouda </p> <p>Compote</p>	<p>Jeudi 30</p> <p>Potage de légumes </p> <p>Sauté de dinde aux olives</p> <p>Chou Romanesco</p> <p>Coulommiers </p> <p>Kiwi </p>	<p>Vendredi 31</p> <p>Salami</p> <p>Filet de poisson frais</p> <p>Quinoa </p> <p>Saint Paulin</p> <p>Poire </p>

Menu validé par Mlle BELLIVIER, 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.

