MENUS DU 02 AU 30 NOVEMBRE 2026

LUNDI 02 NOVEMBRE	MARDI 03 NOVEMBRE	JEUDI 05 NOVEMBRE	VENDREDI 06 NOVEMBRE
Salade verte/pomme Macaronis aux haricots rouges Emmental râpé Crème vanille maison	Radis rose/ beurre Poisson * Poêlée courgettes/tomates Fromage Pâtisserie aux pommes	Brocolis vinaigrette Escalope de dinde Riz Fromage Fruit	Salade de blé Bœuf braisé Carottes vichy Fromage Fruit
LUNDI 09 NOVEMBRE	**MARDI 10 NOVEMBRE**	**JEUDI 12 NOVEMBRE**	**VENDREDI 13 NOVEMBRE**
Choux blancs et raisins Dhal Boulgour Yaourt aux fruits	Endives, pomme Poisson pané Butternut rôti Verre de lait Cookies	Piémontaise Sauté de porc sauce moutarde Haricots verts Fromage Fruit	Betteraves rouges cuites/pommes Veau marengo Purée de patates douces Fromage Fruit
LUNDI 16 NOVEMBRE	**MARDI 17 NOVEMBRE**	**JEUDI 19 NOVEMBRE**	**VENDREDI 20 NOVEMBRE**
Salade verte/maïs/croûtons Omelette Pommes de terre rôties Fromage blanc sucré	Carottes râpées Poisson au curry * Chou-fleur Riz au lait maison	Potage de lentilles corail Emincés de poulet Petit pois Fromage Fruit	Rillettes de sardines Lasagnes à la bolognaise Plateau de fromages Fruit
LUNDI 23 NOVEMBRE	**MARDI 24 NOVEMBRE**	**JEUDI 26 NOVEMBRE**	**VENDREDI 27 NOVEMBRE**
Oeufs durs/bâtonnets de carottes/mayo Couscous de légumes Semoule - pois chiches Yaourt bio	Salade de riz Poisson * Epinards à la crème Fromage Fruit	Salade de mâche/maïs Tartiflette Salade de fruits frais maison	Chou rouge vinaigrette Sauté d'agneau Carottes persillées Fromage Tarte aux poires et chocolat
LUNDI 30 NOVEMBRE			
Lentilles vinaigrette Parmentier de potiron Emmental Fruit			

Les menus sont validés par Madame Elsa Favret, Diététicienne du Centre de Gestion de la FPT de la Charente

Les menus peuvent subir quelques modifications, liées aux contraintes d'approvisionnement ou techniques

Repas végétarien conformément à la loi Egalim

Issu de l'agriculture Biologique

Les fermes de Chassagne (Légumineuses-Huile)
Ferme de Paupiquet Ansac-sur-Vienne 16 (Fromage blanc-Yaourt)
La grande Dennerie Blanzaguet st Cybard 16 (Lait - Beurre- Tomme)
Saintong'œuf - Charente-Maritime (oeufs)
Le pain est confectionné à base de farine Label Rouge (Churet 16)
Issu d'une exploitaton Haute Valeur Environnementale HVE (fruits et légumes)
Les plats faits maison sont indiqués en bleu

Poisson : Pêche durable
Poisson frais * : SAS EDEN OSTREA 17137 ESNANDES

Viande origine France

Dinde
Poulet
Agneau
Veau
(Chipolas) Porc
Bœuf

