

Menu du restaurant scolaire de BOUEX : du 05/01/2026 au 30/01/2026

MIDI	MARDI		JEUDI		VENDREDI	
moutarde urre la tomate	06/01	Haricots verts vinaigrette Petits pois Steack haché Beignet chocolat	08/01	Carottes râpées Brocolis à la crème Cuisse de Poulet Fromage Pomme	0901	Salade de pâtes/tomates Carottes vichy au beurre Poisson Fromage Kiwi
turnut MAISON erre dinde	13/01	Radis noir / Beurre Risotto végétarien MAISON (poivrons, champignons, riz pois chiches) Clémentine	15/01	Salade verte aux croûtons Haricots blancs MAISON Gigot d'agneau Fromage blanc sucré BIO	16/01	Salade piémontaise MAISON Chou fleur persillé Poisson Fromage Orange
ocolis orc BIO	20/01	Lentilles vinaigrette Omelette Haricots verts ail/persil Comté Riz au lait MAISON	22/01	Chou blanc vinaigrette Pommes de terre vapeur Joue de bœuf en daube MAISON Fromage Banane	23/01	Avocat vinaigrette Brandade de Morue MAISON Flan à la vanille MAISON
ourgettes Maison ON	27/01	Carottes râpées à l'ail Epinards/ Oeufs BIO béchamel MAISON Semoule au chocolat Maison	29/01	Avocats vinaigrette Purée de p.d.t MAISON Escalope de veau Fromage Flan chocolat	30/01	Potage de légumes MAISON Coquillettes au beurre Poisson Clémentine

EN – FAIT MAISON – Menu validé par Mme Favier, diététicienne au Centre de Gestion de la FPT de la Charente
 le jour : 1 féculent (pain/confiture ou chocolat) ou biscuit + 1 produit laitier (yaourt ou fromage) + 1 fruit ou compote
 et modifié suivant les livraisons