








































## Voeuil et Giget – Novembre 2025

Lundi 3 novembre	Mardi 4 novembre	Jeudi 6 novembre	Vendredi 7 novembre
Soupe potimarron  Saumon  Poêlée Pommes de terre/carottes  Mimolette Orange	Salade verte/Maïs/Dés jambon Rôti de bœuf  Gratin de chou-fleur  Brie Flanby vanille/caramel	Carottes râpées  Saucisses  Pois cassés  Yaourt aux fruits 	Radis Beurre Pâtes tricolores aux deux fromages (Emmenthal, cheddar) Crème  Raisins
Lundi 10 novembre	Mardi 11 novembre	Jeudi 13 novembre	Vendredi 14 novembre
Endive au thon Sauté de veau/ Epices du soleil  Riz Comté Kiwi vert	Férié	Maquereau moutarde Steak haché  Frites  Petit suisse  Clémentine	Friand au fromage  Flan de julienne  Verre de lait  Poire
Lundi 17 novembre	Mardi 18 novembre	Jeudi 20 novembre	Vendredi 21 novembre
Duo de choux Œufs à la tomate  Semoule  Bûche du Pilat Compote 	Potage de légumes  Poisson blanc sauce hollandaise  Brocolis Coulommiers  Banane	Betteraves râpées  Bœuf bourguignon  Pommes de terre/ Carottes vapeur Yaourt sucré 	Taboulé Escalope de dinde  Petits pois extra fins   St Moret Clémentine
Lundi 24 novembre	Mardi 25 novembre	Jeudi 27 novembre	Vendredi 28 novembre
Carottes râpées Burger (steak –ketchup – fromage)  Mâche Petit suisse aux fruits 	Salade de lentilles Poisson blanc sauce curry   Potimarrons Cantal Pomme	Radis beurre Omelette de pommes de terre   Fromage blanc sucré 	Salade verte/Emietté de sardines Blanquette de veau Haricots verts extra fins  Verre de lait  Gâteau du chef 



Bio





























Fait-maison



Surgelés

## Voeuil et Giget – Décembre 2025

Lundi 1 <sup>er</sup> décembre	Mardi 2 décembre	Jeudi 4 décembre	Vendredi 5 décembre
Soupe de Tomate vermicelle  Rôti de porc au miel  Pommes cuites Emmental  Clémentines	Asperges/1/2 œuf dur  Pizza 4 fromages  Kiwi jaune	Mâche/Surimi/Maïs Pâtes au saumon Coulommiers Compote 	Chou blanc / Lardons  Rôti de bœuf  Haricots beurre Kiri Tarte aux pommes
Lundi 8 décembre	Mardi 9 décembre	Jeudi 11 décembre	Vendredi 12 décembre
Brocolis vinaigrette Riz cantonnais (omelette, petits pois, carotte)  Edam Orange	Radis beurre Petit salé aux lentilles  Petit Louis Liégeois 	Carottes râpées Croziflette Plateau de fromages Salade de fruits au sirop	Crêpe au fromage  Saumon  Épinards à la crème   Camembert Banane
Lundi 15 décembre	Mardi 16 décembre	Jeudi 18 décembre	Vendredi 19 décembre
Sardines beurre Rôti de veau  Haricots blancs   Brie Clémentines	Céleri rémoulade  Poisson blanc  Carottes à la crème   Verre de lait  Donut	Toast de Noël Magret aux pêches  Poêlée lyonnaise de légumes (P de T, haricots verts, carottes, champignons)  Fromage de chèvre Surprise de Noël	Betteraves cuites vinaigrette/Œuf dur Ravioles aux légumes  (Crème et emmental râpé) Plateau de fromages Kiwi vert



Bio



Fait-maison



Surgelés

Menus validés par Mme Elsa FAVRET, Diététicienne du Centre de Gestion de la FPT de la Charente.