
































Menus de cantine du 04/12/2023 au 22/12/2023 validés par Mme Manant diététicienne au Centre de Gestion de la Charente			
LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
04/12/2023	05/12/2023	07/12/2023	08/12/2023
 Taboulé Rôti de porc frais Salsifis au jus Emmental Clémentines	 Asperges œufs durs Chili sin carne et riz oignons, haricots rouges carottes, maïs, tomates, paprika maïs, tomate, paprika Camembert Pomme	 Céleri rémoulade Rôti de bœuf frais Frites  Fromage Blanc Confiture	 Duo de saucisson Pavé de saumon  Purée de potimarron Petit Louis Banane
11/12/2023	12/12/2023	14/12/2023	15/12/2023
végétarien  Lentilles vinaigrette Omelette Brocolis Comté Orange	 Carottes rapées Bœuf Bourguignon Pommes de terre vapeur Kiri  Liégeois	 Salade de pâtes vinaigrette Boudins pommes cuites Mâche Fromages mixtes Poire	 Macédoine de légumes  Colin meunière  Chou romanesco  Coulommiers Banane
18/12/2023	19/12/2023	21/12/2023	22/12/2023
Salade de chèvre chaud  Rôti de veau frais   Haricots blancs Brie Clémentines	 Chou aux lardons  Filet de lieu  Carottes Vichy Fromages mixtes  Donuts	 Repas de Noël Toast saumon fumé sur lit de salade tomates cerises  Magret de canard aux pêches  Poêlée lyonnaise Bûche de chèvre  Surprise de Noël	Menu végétarien Radis noirs beurre  Couscous de légumes pois chiche, courgette carotte, navet, celeri, poireau)  Semoule  Yaourt aux fruits
 bio	 Fait maison	 surgelé	

