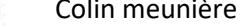
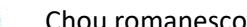
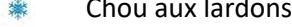
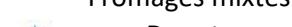
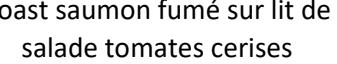
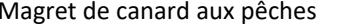
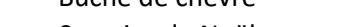
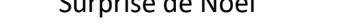
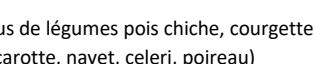
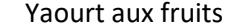


Menus de cantine du 04/12/2023 au 22/12/2023 validés par Mme Manant diététicienne au Centre de Gestion de la Charente				
LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI	
04/12/2023	végétarien	05/12/2023	07/12/2023	08/12/2023
 Taboulé  Rôti de porc frais  Salsifis au jus  Emmental  Clémentines	 Asperges œufs durs  Chili 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, céleri, poireau  Sémoule  Yaourt aux fruits	



bio



Fait maison



surgelé

