



MENUS FEVRIER/ MARS/ AVRIL 2023

Cantines Cherves-Chatelars et Montemboeuf

	Lundi	Mardi	Jeudi	Vendredi
20/2	Taboulé Omelette* Pipérade Camembert**** Clémentine	Salade,avocat,maïs Poisson meunière***** Haricots verts Gouda Beignet chocolat	23/2 Potage de légumes*** Grillade de porc** Flageolets Riz au lait* Poire*	24/2 Chou fleur cru*** Rôti de veau** Pois cassés Bûche de chèvre**** Mousse au chocolat
27/2	Céleri rémoulade Couscous végétarien Fromage de brebis**** Kiwi	28/2 Crêpe au fromage Poisson sauce citron***** Duo de carottes Pyrénéen Crumble	2/3 Salade de blé Gigot d'agneau Chou romanesco Comté Clémentine	3/3 Radis,beurre Escalope de dinde à la crème Riz Brie**** Crème chocolat *
6/3	Endives,pomme,dès de fromage Chili sin carné Boulgour Gouda Compote	7/3 Brocoli vinaigrette Papillote de poisson***** Pâte Cantal**** Orange	9/3 Maquereau sauce moutarde Poulet Jardinière de légumes Coulommier**** Fruit	10/3 Toast de pâté Daube Carottes,salsifis Fromage blanc* Pomme
13/3	Haricots verts vinaigrette Lasagne végétarienne Tome blanche Ananas	14/3 Salade de riz Poisson poché citronné Epinard à la crème Bûchette de chèvre**** Clémentine	16/3 Pamplemousse,orange Saucisses Lentilles Yaourt****	17/3 Céleri rémoulade Blanquette de veau** Champignon-carottes*** Edam Banane
20/3	Carottes râpées*** Ragout de lentilles Pomme de terre** Fromage blanc sucré*	21/3 Salade de pâte,thon Poisson sauce tomate***** Haricots beurre Yaourt vanillé Fruit	23/3 Salade verte,fromage Pâtes à la carbonara Vache qui rit Liégeois	24/3 Toast de sardine Emincé de dinde sauce curry Brocolis Riz au lait* Poire*
27/3	Endives,dès de mimolette Pâtes bolognaise végétarienne Boulettes de pois chiche Pyrénéen Fruit au sirop	28/3 Chou fleur cru Poisson poché***** Pipérade Semoule au lait*	30/3 Betteraves rouges Lapin sauce moutarde*** Riz Brie**** Pomme*	31/3 Salade Pdt, thon Boeuf à la tomate** Céleri , carottes** Emmental Clémentine

3/4	Taboulé Omelette Chou fleur béchamel*** Gouda Fruit	4/4	Carottes râpées Pâtes bolognaise Cantal**** Tiramisu	6/4	Salade de blé Rôti de veau** Chou de Bruxelles Petits Suisses parfumés	7/4	Salade verte*** Parmentier de poisson***** Camenbert**** Glace
-----	---	-----	---	-----	---	-----	---

Menus établis sous réserve de modifications liées à l'approvisionnement

Toutes nos viandes sont d'origine Française

Menus validés par Mme Bellivier , diététicienne du Centre de Gestion de la FPT de La Charente

* Bio

** Local*** Région

**** AOP, AOC, Label Rouge, IGP, HVE, Fermier, Produit à la ferme

***** Pêche durable MSC

