



MENUS JANVIER/ FEVRIER 2023

Cantines Cherves-Chatelars et Montemboeuf

Lundi	Mardi	Jeudi	Vendredi
	3 Céleri rémoulade Pâtes bolognaise Cantal Clémentine	5 Toast sardine Rôti de porc Haricots blancs Coulommiers Kiwi	6 Betterave vinaigrette Poisson sauce citron Blé Yaourt**** Litchi
9 Taboulé Omelette Epinards à la crème Fromage de chèvre Poire	10 Chou fleur cru Poisson meunière Brunoise de légumes Brie Semoule vanillée*	12 Endives /Pommes /Dés de fromage Boudin noir Pois cassés Fromage blanc* sucré	13 Carottes râpées Roti de dindonneau Haricots verts Bresse bleu Brioche des rois
16 Potage légumes (1/3 PDT) Chili végétarien / Riz Mimolette Ananas	17 Brocoli vinaigrette Poisson poché Carottes vichy Riz au lait* Pomme	19 Maquereau sauce moutarde Gigot d'agneau Flageolets Morbier Clémentine	20 Salade tartiflette crème au chocolat*
23 Crêpe fromage carbonara végétarienne Fromage des Pyrénées Poire	24 Endive /surimi Poisson sauce tomate Riz Yaourt****	26 Lentilles vinaigrette Poulet Céleri rave Comté Banane	27 Saucisson à l'ail Rôti de veau Petits pois/Carottes Tome brebis Riz au lait* Clémentine
30 Brocoli vinaigrette Couscous végétarien Emmental Fruit	31 Salade /dés de fromage Parmentier de poisson Camembert Mousse chocolat	2/02 Salade de pâtes Grillade de porc Haricots verts Tome de chèvre Clémentine	3/02 Duo de choux Emincé de dinde sauce curry Carottes braisées Cantal Beignet au fruit

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



