



## MENUS NOVEMBRE 2022

Lundi	Mardi	Jeudi	Vendredi
Chou-fleur cru Chili Riz Cantal Compote  7	Brocoli vinaigrette Poisson sauce tomate Boulgour Bûche de chèvre Clémentine  8	Carottes râpées Rôti de porc Fondue de blette Semoule vanillée*  10	FERIE    11
Friand au fromage Ragoût de lentilles Gouda Pomme*  14	Radis,beurre Poisson poché Epinards à la crème Flan pâtissier  15	Pomme de terre**,thon Poulet** Chou de Bruxelles Yaourt vanille****  17	Céleri rémoulade Rôti de veau Pâtes Coulommiers Crème chocolat*  18
Céleri et carottes râpées Couscous végétarien Cantal Ananas  21	Avocat,maïs Poisson meunière Blé Brie Kiwi  22	Pamplemousse,orange Escalope de dinde Haricots verts Mimolette Riz au lait*  24	Toast de sardine Veau marengo Salsifis,carottes Saint Nectaire**** Poire*  25
Potage de potiron Pâtes mexicaines Bleu de Bresse Clémentine  28	Salade de riz Poisson sauce citron Julienne de légumes Petit Louis Pomme*  29		

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

