



MENUS SEPTEMBRE 2022



Lundi	Mardi	Jeudi	Vendredi
		Melon Pâtes bolognaises Emmental**** Glace	Salade, dés de fromage Poisson meunière***** Epinards à la crème* Riz au lait* 2
<i>Menu végétarien</i> Crêpe au fromage Omelette* Piperade Comté**** Pastèque 5	Carottes râpées** Merlu sauce au citron**** Semoule Chaource**** Crème chocolat* 6	Concombre Poulet** Flageolets Tome blanche**** Banane 8	Taboulé Rôti de veau*** Courgettes** Yaourt nature* Pêche 9
<i>Menu végétarien</i> Melon Chili végétarien Riz**** Coulommiers Glace 12	Tomates** Poisson***** poché Pois cassés* Saint Nectaire***** Compote 13	Salade de pâtes** Gigot d'agneau* Haricots beurre Mimolette Prunes 15	Salade piémontaise Emincé de boeuf*** Céleri rave, carottes** Yaourt vanille* 16
<i>Menu végétarien</i> Pastèque Ragoût de lentilles* Pommes de terre** Pyrénées**** Fruits au sirop 19	Radis, beurre Blanquette de poisson Blé Bric**** Pomme* 20	Melon Rôti de porc** Sauté de courgettes** Cantal**** Crème chocolat* 22	Concombre Escalope de dinde Fondue de poireaux Semoule vanillée* 22
<i>Menu végétarien</i> Salade de mâche, dés de fromage Couscous végétarien Fromage blanc* Raisins 26	Tomates** Poisson*****poché Epinards à la crème* Gouda Crumble 27	Toast à la sardine Saucisses** Ratatouille** Camembert**** Banane 29	Salade de boulgour Blanquette de veau*** Carottes**, salsifis Emmental**** Poire* 30

Menus établis sous réserve de modifications liées à l'approvisionnement

Toutes nos viandes sont d'origine Française

Menus validés par Melle MANANT, 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

