

## **Menu de JANVIER 2024**

**Cantine de Cherves-Chatelars, Montemboeuf et Vitrac-Saint-Vincent**

<b>Lundi 8/01</b>	<b>Mardi 9</b>	<b>Jeudi 11</b>	<b>Vendredi 12</b>
Betteraves rouges Omelette ou Œufs dur Épinards à la crème Yaourt fermier Bio* Clémentine	Choux fleurs cru Rôti de porc ** Flageolets Kiri Galette des rois	Céleri rémoulade Bœuf Bourguignon ** Carottes, navets Camembert Crème chocolat	Carottes râpées Poisson Meunière Blé Cantal Pomme Bio
<b>Lundi 15</b>	<b>Mardi 16</b>	<b>Jeudi 18</b>	<b>Vendredi 19</b>
Pamplemousse/ Orange Couscous végétarien Emmental Banane	Salade verte Tartiflette Yaourt vanillé Bio*	Toast de sardine Gigot d'agneau Bio *** Haricots beurre Riz au lait Bio*	Taboulé poisson sauce citron Brunoise de légumes Coulommiers Clémentines
<b>Lundi 22</b>	<b>Mardi 23</b>	<b>Jeudi 25</b>	<b>Vendredi 26</b>
Brocolis vinaigrette Carbonara végétarienne Mimolette Pomme Bio	Velouté de choux fleurs Saucisses** Lentilles Tome Ananas	Saucisson sec Rôti de veau** Céleri rave Comté Banane	Salade de pâtes, thon Poisson Carottes vichy Fromage blanc Bio
<b>Lundi 29</b>	<b>Mardi 30/01</b>		
Salade de blé Tortillas Piperade Tome blanche Poire	Coleslaws Pâte bolognaise Gouda Liégeois		

Menus établis sous réserve de modifications liées à l'approvisionnement

Toutes nos viandes sont d'origine Française

Menus validés par Mme 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

Tel : 05.45.61.72.89

Mail : sivosdemontemboeuf@orange.fr