



MENUS DECEMBRE 2020



Lundi	Mardi	Jeudi	Vendredi
	Céleri rémoulade Daube de boeuf*** Haricots verts Semoule vanillée*	Toast à la sardine Escalope de dinde Chou fleur béchamel** Camembert Banane	Chou rouge et pommes* Poisson sauce citron Blé Mimolette Kiwi
1	3	4	
Menu végétarien Velouté de potiron, vache qui rit Ragoût de lentilles, pommes de terre Cantal Pomme *	Carottes râpées** Boudin blanc Pâtes Cantal Pomme cuite *	Feuilleté au fromage Rôti de veau*** Endives béchamel** Fromage blanc fermier** Mangue	Chou fleur cru** Blanquette de poisson Julienne de légumes Brie Flan patissier
7	8	10	11
Menu végétarien Lentilles vinaigrette Oeufs durs Epinards à la crème Emmental Ananas frais	Repas de Noël Salade landaise ** Ballotin de lapin aux légumes*** Duo de purée** Saint-Nectaire Délice au chocolat	Pamplemousse chinois Rôti de porc*** Haricots blancs Crème chocolat*	Salade, dés de fromage Coeur de merlu Coquillettes Gouda Bûchettes glacées
14	15	17	18

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

