



## MENUS FEVRIER - MARS 2021

Lundi	Mardi	Jeudi	Vendredi
Menu végétarien Salade verte Chili végétarien Coulommiers Fruits au sirop 22	Duo de choux rapés Rôti de veau*** Pois cassés Yaourt vanille* 23	Salade de blé, thon, maïs Escalope de dinde Carottes braisées Morbier Orange 25	Chou fleur cru**, mayonnaise Poisson meunière Haricots beurre Semoule au lait* 26
Menu végétarien Friand Omelette, piperade Yaourt fermier**, confiture** Pomme 1	Carottes râpées** Boudins noirs Lentilles Tome fermière ** Compote 2	Betterave Lapin sauce moutarde*** Pâtes Mimolette Clémentine 4	Endives, surimi Poisson sauce citron Riz Crème chocolat 5
Menu végétarien Céleri rémoulade Couscous végétarien Fromage de brebis Mousse au chocolat 8	Potage de légumes Rôti de veau*** Coquillettes Fromage blanc * Poire 9	Taost à la sardine Poulet** Haricots verts Camembert Banane 11	Salade verte Parmentier de poisson Yaourt myrtille* Fruits secs 12
Menu végétarien Potage de légumes Lasagnes aux légumes Mimolette Clémentine 15	Carottes râpées** Goulash de boeuf*** Pommes de terre, navets** Bric Glace 16	Salade de riz Colombo de porc* Céleri rave** Morbier Pomme 18	Radis, beurre Poisson pêché Brumoise de légumes Gouda Crumble aux fruits 19
Menu végétarien Lentilles vinaigrette Oeufs durs, épinards à la crème Camembert Kiwi 22	Chou fleur cru**, mayonnaise Langue de boeuf sauce tomate Semoule Bûche de chèvre Yaourt fermier nature** 23	Salade de pommes de terre, thon Escalope de veau*** Petits pois Tome fermière** Banane 25	Macédoine de légumes Poisson sauce citron Blé Saint-Nectaire Fruit de saison 26
Menu végétarien Céleri rémoulade** Flan de légumes Bleu de Bresse Cornuelle 29	Salade verte, fromage, pomme Jambon braisé Carottes vichy Riz au lait* 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