



MENUS NOVEMBRE 2020



Lundi	Mardi	Jeudi	Vendredi
Menu végétarien Chou fleur cru Chili végétarien Camembert Ananas au sirop 2	Pomme de terre**, thon vinaigrette Sauté de veau*** Carottes**, salsifis Comté Poire 3	Lentilles vinaigrette Boudin noir Pommes cuites Fromage blanc fermier** Clémentine 5	Carottes râpées** Poisson sauce citron Blé Cantal Entremet chocolat 6
Menu végétarien Salade mâche, betteraves Flan de légumes Purée potimaron, pommes de terre Petits suisses aux fruits 9	Salade de pâtes Rôti de dindonneau Céleri boule** Brie Kiwi 10	Chou blanc, jambon blanc Boeuf bourguignon*** Pommes de terre vapeur** Yaourt fermier** 12	Pamplemousse, orange Poisson meunière Carottes braisées** Riz au lait * 13
Menu végétarien Endives, pommes, fromage Couscous végétarien Fromage blanc* 16	Maquereau sauce moutarde Grillade de porc*** Purée de pois cassés Gouda Clémentine 17	Betteraves mimosa Navarin d'agneau*** et ses légumes Bûche de chèvre Pomme* 19	Crêpe au fromage Poisson pêché Epinards à la crème Tome blanche Ananas frais 20
Menu végétarien Velouté butternut, lentilles corail Omelette Piperade Tome fermière** Banane 23	Salade de riz Rôti de veau*** Chou de Bruxelles Coulommiers Poire * 24	Carottes râpées Sauté de lapin*** Pâtes Yaourt vanille * 26	Poireaux vinaigrette Poisson sauce tomate Quinoa Fromage blanc fermier** Raisin 27
Menu végétarien Brocolis vinaigrette Carbonara végétarienne Tome fermière** Clémentine 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

