# MENUS DECEMBRE 2020

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