



MENUS JANVIER – FEVRIER 2021



Lundi	Mardi	Jeudi	Vendredi
<i>Menu végétarien</i> Betteraves rouges, maïs Couscous végétarien Tome fermière** Kiwi	Salade de lentilles Escalope de veau*** Choux de Bruxelles Yaourt nature fermier** Clémentine	Salade verte, surimi Rôti de dindonneau Pois cassés Camembert Poire*	Carottes râpées** Merlu sauce citron Fondue de poireaux Cantal Brioche des rois
4	5	7	8
<i>Menu végétarien</i> Salade endives, pommes Lasagne végétarienne Pyrénées Clémentine	Velouté de champignons Emincé de boeuf à la tomate*** Salsifis Fromage blanc* Banane	Céleri rémoulade Rôti de porc*** Flageolets Crème caramel beurre salé*	Salade Alaska Poisson pêché Epinards à la crème Petit suisse Kiwi
11	12	14	15
<i>Menu végétarien</i> Taboulé Omelette Purée de butternut Brie Pomme *	Salade verte Tartiflette Glace	Chou fleur cru**, mayonnaise Daube Carottes, salsifis Riz au lait*	Salade méli-mélo** sauce au yaourt Poisson meunière Pâtes Gouda Compote
18	19	21	22
<i>Menu végétarien</i> Salade endives, dés de fromage Ragoût de lentilles Morbier Banane	Quiche lorraine Rôti de veau*** Petits pois, carottes Comté Ananas frais	Salade de pâtes Poulet** Haricots verts Yaourt fermier** Clémentine	Pamplemousse Brandade de poisson Bûche de chèvre Liégeois chocolat
25	26	28	29
<i>Menu végétarien</i> Potage Dubarry Tarte pommes de terre, poireaux, mimolette Fromage de brebis Poire*	Carottes râpées** Saucisse Lentilles Emmental Beignet	Toast à la sardine Colombo d'agneau Pommes de terre vapeur** Fromage blanc* Pomme *	Crêpe au fromage Dos de colin à la tomate Chou fleur Camembert Clémentine
1	2	4	5

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

