



Nous avons le plaisir de vous faire parvenir les menus du restaurant scolaire pour les mois de :

Janvier - Février 2025

Semaine du 06 au 10 janvier 2025

LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
Salade <u>d'avocat</u> au surimi emmental Blanc de poulet Gratin de <u>brocolis</u> Brie <u>Galette des rois</u>	<u>Soupe de légumes</u> <u>Couscous végétarien</u> Comté <u>Poire</u>	Chou-rouge vinaigrette Dos de cabillaud <u>Epinards</u> à la crème Cocktail de fruit	<u>Carottes râpées</u> vinaigrette Sauté de <u>bœuf</u> <u>Farfalles</u> Tartare ail et fines herbes <u>Verre de lait + petits gateaux</u>

Semaine du 13 au 17 janvier 2025

LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
Mousse de canard <u>Rôti de veau</u> sauce forestière <u>Gnocchis</u> Edam <u>Yaourt au citron</u>	<u>Endives aux pommes</u> Boulgour lentilles Vache qui rit <u>Fromage blanc</u>	<u>Velouté de butternut</u> Echine de <u>porc</u> au jus <u>Haricots verts</u> Tomme blanche <u>Clémentines</u>	<u>Batavia aux croûtons & dés d'emmental</u> Filet de merlu à l'aneth <u>Riz blanc</u> <u>Marbre</u>

Semaine du 20 au 24 janvier 2025

LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
<u>Céleri aux pommes</u> vinaigrette au miel Sauté de <u>bœuf</u> <u>Penne rigate</u> sauce tomate Gouda <u>Pomme</u>	Salade de haricots verts Tortilla aux pommes de terre et au fromage <u>Salade verte</u> <u>Novly vanille</u>	Friand fromage Filet de colin sauce <u>au beurre</u> blanc <u>Brocolis</u> braisés Saint Paulin <u>Poire</u> cuite au four sauce chocolat	Salade de haricots rouges <u>Maïs et poivron des de fromage</u> <u>Chipolatas</u> Petits pois au jus Coulommiers <u>Banane</u>

Semaine du 27 au 31 janvier 2025

LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
<u>Chou blanc</u> aux raisins secs Emincés de <u>bœuf</u> aux <u>oignons</u> Flan de carottes Gâteau basque	<u>Batavia</u> aux œufs durs comte <u>Paëlla végétarienne</u> Riz pilaf <u>Yaourt aromatisé</u>	<u>Salade de pâtes</u> <u>Escalope de dinde</u> à l'italienne Chou-fleur <u>Semoule</u> <u>Orange</u>	Saucisson Cornichons <u>Brandade de poisson</u> <u>Salade verte</u> aux dés de fromage Yaourt nature sucré <u>Salade de fruits frais</u>

Semaine du 3 au 7 février 2025

LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
Betteraves crues vinaigrette Filet de lieu grillé Ecrasé de potimarron au fromage frais Verre de lait Crêpe au sucre	Salade de pommes de terre aux œufs durs mayonnaise Nuggets de blé Gratin de choux fleurs aux épices tandoori Pomme	Carottes râpées vinaigrette Poulet rôti Frites maison Fromage blanc vanillé Fruit de saison	Salade verte et avocats Sauté de veau au citron Tortis Flan nappé caramel Clémentine

Semaine du 10 au 14 février 2025

LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
Salade de pâtes aux crudités Mozzarella bille Rôti de bœuf aux échalotes Haricots plats Edam Yaourt aromatisés	Radis beurre Chili sin carne Riz créole Entremet au chocolat	Boulgour à la libanaise et féta Echine de porc poêlée Carottes braisées Chanteneige Kiwi	Pâté de campagne Pavé de hoki sauce hollandaise Gratin de pommes de terre Gouda Compote tous fruits

Semaine du 17 au 21 février 2025

LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
Feuilleté au fromage Blanc de dinde grillé Gratin de Brocolis Yaourt aux fruits Banane	Laitue aux croûtons Steak végétarien à la tomate Farfalles St paulin Pêche au sirop	Carottes râpées vinaigrette et ciboulette Cœur de merlu citronné Epinards béchamel Verre de lait Chausson aux pommes	Salade de riz à la grecque des de brebis Saucisse de Strasbourg Purée de potiron Fromage Blanc à la confiture

Menus validés par Melle BELLIVIER, Diététicienne du Centre de Gestion de la FPT de la Charente.
 Suivant les arrivages quelques modifications pourraient intervenir.

Production locale* - Production biologique - Fait Maison- Repas végétarien