



Menus du 02/11 au 27/11

LUNDI 2	MARDI 3	JEUDI 5	VENREDI 6
Potage de carottes Rôti de veau Lentilles cuisinées Petit Filou	Quinoa en salade Omelette aux oignons Fromage Pomme 	Tarte au fromage Cuisse de poulet Haricots verts au jus Emmental Fruit	Salade de pate au thon Poisson frais Choux fleur Camembert Kiwi jaune
LUNDI 9	MARDI 10	JEUDI 12	VENREDI 13
Carottes râpées vinaigrette Sauté de bœuf Pomme vapeur Brie Compote de poire	Salade d'endives aux noix Flan de légumes Quatre quart maison Crème anglaise 	Brocolis vinaigrette Rôti de porc Flageolets Vache qui rit Banane	Salade de riz/fromage Poisson Carottes vichy Fromage blanc bio sucré Clémentines
LUNDI 16	MARDI 17	JEUDI 19	VENREDI 20
Potage/vermicelle Escalope de dinde pané maison Brocolis persillés Cantal Banane 	Salade verte, croutons Tartiflette végétarienne Yaourt bio 	Terrine de campagne/cornichon Veau marengo Pâte au beurre Fromage Raisin	Pamplemousse Poisson Purée de butternut Edam Gâteau maison 
LUNDI 23	MARDI 24	JEUDI 26	VENREDI 27
Chou rouge et pomme Pâte à la carbonara maison Tomme blanche Clémentine	Potage maison Gratin de choux fleur Œuf Dur Riz au lait maison 	GASTRONOMADES 	Carottes râpées Poisson pané Riz Fromage Orange 

Menus validés par Mme FAVRET, diététicienne au Centre de Gestion de la FPT de la Charente

Menus susceptibles d'être modifiés en fonction des livraisons

GOUTER : Chaque jour : **1 féculent** (pain/confiture ou chocolat) ou **biscuit** + 1 **produit laitier** (yaourt ou fromage ou 1 verre de lait) + **1 fruit** ou une **compote**