

FEVRIER - MARS 2023**

	lundi	mardi	mercredi (Centre de loisirs)	jeudi	vendredi
<i>Semaine du 20 au 24 Février 2023</i>	Carottes rapées Filet de colin Meunière Riz pilaf Emmental Clémentine	MENU VÉGÉTARIEN Betteraves Tajine de légumes Semoule Petit Suisse Beignet	Salade pommes de terre vinaigrette Haut de cuisse de poulet Haricots verts Camembert Crème dessert	Potage de légumes Rôti de Bœuf Poêlée de légumes Fromage blanc Bio Pomme Bio	Radis au beurre Cassoulet et sa garniture Fromage individuel Compote
<i>Semaine du 27 Février au 3 Mars 2023</i>	Choux fleurs vinaigrette Pâtes Bolognaise Salade verte Saint Moret Pomme Bio	Taboulé Sauté de veau à la provençale Brocolis Saint Nectaire Flamby au caramel	Bouillon vermicelles Tartiflette Salade Petit Filous Gâteau individuel	MENU VÉGÉTARIEN Coleslaw œufs durs Nuggets végétaux Purée pommes de terre et carottes Yaourt Bio d'Angoulême Banane	Salade verte croûtons et fromage Cassolette de poisson Pommes de terre vapeur Petit Suisse Compote
<i>Semaine du 6 au 10 Mars 2023</i>	MENU VÉGÉTARIEN Celeri Remoulade œufs durs Tortilla Salade verte Brie Pomme Bio	Pamplemousse Filet de julienne Pommes de terre vapeur Vache qui rit Crème dessert	Salade d'endives Hachis Parmentier Salade verte Petit Suisse Compote	Sardines au beurre Rôti de porc échine Lentilles Yaourt Bio d'Angoulême Kiwi Bio	Concombre Couscous Poulet merguez Chanteneige Fruits au sirop
<i>Semaine du 13 au 17 Mars 2023</i>	Coleslaw carottes radis noirs Paupiette de veau Petits pois Tartare Liégeois	Radis au beurre Navarin d'agneau Riz pilaf Petit Suisse Compote	Asperges sauce cocktail Filet meunière maison Carottes Vichy Yaourts aux fruits Gâteau individuel	Grillon charentais Aiguillettes de poulet Haricots verts Fromage blanc Bio Poire	MENU VÉGÉTARIEN Œufs mayonnaise Gratin dauphinois Salade verte Saint Nectaire Ananas

*Un repas végétarien par semaine, conformément à la loi Egalim. **Les menus peuvent subir quelques modifications en fonction des livraisons, merci de nous en excuser.

Bleu = fait maison Vert = Bio/Local

MARS - AVRIL 2023**

	lundi	mardi	mercredi (Centre de loisirs)	jeudi	vendredi
Semaine du 20 au 24 Mars 2023	Taboulé Colombo de porc Poêlée de légumes Bûche de chèvre Orange	Concombre à la crème Boeuf Bourguignon Pommes de terre vapeur Petit Suisse Crème dessert	MENU VÉGÉTARIEN MENU A THÈME FINGER FOOD	Radis au beurre Cuisse de dinde Pâtes Tomme des Charentes Compote	Salade de cœurs de palmiers Brandade de Morue Salade verte Panna cotta Gâteau individuel
Semaine du 27 au 31 Mars 2023	Céleri remoulade Boulettes de bœuf Pâtes Fromage blanc Compote	MENU VÉGÉTARIEN Œufs durs mayonnaise Pizza végétarienne Salade de mâche Yaourt Bio d'Angoulême Madeleine	Salade pommes de terres harengs Escalope de volaille Choux fleurs Petits Suisse Fruit de saison	Salade de pâtes au thon Haut de cuisse de poulet Petits pois Camembert Pomme Bio	Carottes rapées Dos de lieu sauce beurre blanc Riz pilaf Saint Moret Quatre-quarts maison
Semaine du 3 au 7 Avril 2023	Avocats sauce cocktail Chili con carne Riz pilaf Chanteneige Crème dessert	Betteraves vinaigrette Quiche Lorraine Salade de mâche Tartare Poire	Radis au beurre Sauté de poulet coco Boulgour Fromage blanc Salade de fruits	MENU VÉGÉTARIEN Salade de tomate composée Tajine à l'abricot Semoule Petits Filous Compote	Œufs durs mayonnaise Filet de julienne Brocolis Tomme des Charentes Éclair

*Un repas végétarien par semaine, conformément à la loi Egalim. **Les menus peuvent subir quelques modifications en fonction des livraisons, merci de nous en excuser.

Bleu = fait maison Vert = Bio/Local