

## NOVEMBRE 2023

	lundi	mardi	mercredi (Centre de loisirs)	jeudi	vendredi
<i>Semaine du 6 au 10 Novembre 2023</i>	MENU VEGETARIEN Celeri Remoulade Riz Cantonais Salade Fromage blanc Gâteau individuel	Taboulé à la menthe Pavé de merlu Poêlée de légumes Petit Suisse Fruits de saison	Bouillon vermicelles Poule au pot Légumes Gruyère Fruits de saison	Pomelos au sucre Boudin blanc Pois cassés Cantal Crème dessert maison	Salade pommes de terre vinaigrette Bœuf Bourguignon Carottes Vichy Saint Moret Compote
<i>Semaine du 13 au 17 Novembre 2023</i>	Salade de lentilles Poulet rôti Haricots verts Chanteneige Fruits de saison	Carottes rapées Cassiolette de la mer Semoule Camembert Compote	Radis Colombo de porc Gratin de choux fleurs Velouté fruits Gâteau maison	MENU VEGETARIEN Œufs mimosa Lasagnes végétariennes salade Yaourt des Charentes Ananas	Pamplemousse Blanquette de veau Riz Pilaf Saint Paulin Crème dessert
<i>Semaine du 20 au 24 Novembre 2023</i>	Choux blanc aux lardons Chili con carné Riz Pilaf Carré frais Compote Bio	Velouté Topinambour Filet de Truite et Duo Butternut et Choux fleurs Tomme des Charentes Bio Tarte aux pommes chantilly	Salade pommes de terre et Harengs Rôti de porc echine Choux de Bruxelles Petits filous Bananes	Celeri Rémoulade Rôti de bœuf Poêlée de légumes Saint Nectaire Crème dessert maison	MENU VEGETARIEN Betteraves Tartiflette végétarienne Salade Coulommiers Orange
<i>Semaine du 27 Novembre au 1er Décembre 2023</i>	MENU VEGETARIEN Carottes rapées Œufs durs Choux fleurs Béchamel Fromage blanc Bio Riz au lait maison	Salade verte aux fruits secs Navarin d'agneau Boulgour Bio Kiri Bio Compote	Asperges Pâtes Bolognaise Salade Gruyère Kiwi	Soupe de légumes Filet de lingue Pommes de terre vapeur Brie Pomme Bio	Paté de campagne Aiguillettes de poulet Purée de carottes Yaourt Bio de Charente Clémentine

## DECEMBRE 2023

	lundi	mardi	mercredi (Centre de loisirs)	jeudi	vendredi
<i>Semaine du 4 au 8 Décembre 2023</i>	<p>Celeri/carottes remoulade Filet Meunière Brocolis Saint Moret Clafoutis aux pommes</p>	<p>Bouillon vermicelles Pot au feu Légumes Camembert Orange</p>	<p>Radis au beurre Poulet rôti Pommes grenailles Fromage blanc bio Compote maison</p>	<p>Sardines à la tomate Filet mignon à la moutarde Lentilles Bio Bûche de chèvre Pomme bio</p>	<p>MENU VEGETARIEN Salade pois chiches fête Tortilla Salade Tomme des pyrénées Ananas</p>
<i>Semaine du 11 au 15 Décembre 2023</i>	<p>Velouté carottes et pommes de terre Hachis parmentier Salade Tomme blanche Clémentine</p>	<p>MENU VEGETARIEN Pamplemousse Pizza au fromage Salade mâche Fromage individuel Flan caramel</p>	<p>Avocats Lapin à la moutarde Semoule Saint Nectaire Mousse au chocolat</p>	<p>Choux rouge maïs Queue de saumon à l'oseille Fondue de poireaux Yoaourt bio de Charente Brownie maison</p>	<p>Taboulé à la menthe Veau à la provençale Celeri branche Fromage blanc Fruits</p>
<i>Semaine du 18 au 22 Décembre 2023</i>	<p>MENU VEGETARIEN Œuf mayo Riz cantonais Salade d'endives Chanteneige Clémentine</p>	<p>Carottes rapées Cassoulet garni Camembert Compote</p>	<p>Feuilleté au fromage Rôti de bœuf Haricots verts Fromage individuel Fruits</p>	<p>REPAS DE NOËL</p>	<p>Betteraves Brandade de morue Salade Yoaourt bio de Charente Gâteau individuel</p>

\*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 = local Vert = Bio (pain Bio) Orange = Maison**