

JANVIER 2024

	lundi	mardi	mercredi (Centre de loisirs)	jeudi	vendredi
<i>Semaine du 8 au 12 Janvier 2024</i>	MENU VEGETARIEN Duo de choux Œufs Brouillés bio aux champignons Sucrine Saint Paulin Galette des rois	Velouté de Potimarron Sauté de bœuf Haricots verts St môret Bio Ananas	Avocat sauce cocktail Hachis parmentier bio Salade Fromage blanc Compote bio	Carottes rapées Filet d'Egelfin Haricots verts Coulommiers Moelleux aux pommes	Salade de pâtes au thon Sauté de porc bio au lait de coco Brocolis Yaourt Bio des Charentes
<i>Semaine du 15 au 19 Janvier 2024</i>	Salade verte composée Haut de cuisse de dinde Boulgour bio St Nectaire Mousse au chocolat	Bouillon de légumes vermicelles Pot au feu bio Légumes St Moret Clementine	Pamplemousse Lasagnes Bolognaises bio Salade Mâche Fromage Crème caramel	MENU VEGETARIEN Macédoine de légumes Œufs durs bio Choux fleurs béchamel Camembert Banane	Radis au beurre Dos de merlu Riz Pilaf Fromage blanc bio Compote bio
<i>Semaine du 22 au 26 Janvier 2024</i>	Maquereaux Choucroute Garniture Babybel Clementine	Choux blanc carottes Sauté de veau bio Haricots beurre Tomme des Pyrennées Gâteau	Céleri rémoulade Filet de lieu Semoule Fromage Crème dessert	Salade de lentilles bio Poulet rôti bio Pdt au four Yaourt des Charentes Pomme	MENU VEGETARIEN Velouté de choux fleurs Parmentier de pois cassés bio aux légumes Yaourt aux fruits Kiwi
<i>Semaine du 29 Janvier au 2 Fevrier 2024</i>	Salade composée (noix, bleu d'Auvergne) Emincé de lapin à la moutarde Salsifis Tommes des charentes Compote bio	MENU VEGETARIEN Velouté de Butternut Chili végétarien Riz pilaf Fromage blanc bio Pomme	Asperges Jambon blanc Purée de pdt et carottes Chanteneige Fruit de saison	Charcuterie Navarin d'agneau bio Flageolet bio Brie Clementine	Radis au beurre Dos de Cabillaud Gratin de Brocolis Petit suisse Crêpe au nutella

*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. **Local Maison**

FEVRIER 2024

	lundi	mardi	mercredi (Centre de loisirs)	jeudi	vendredi
<i>Semaine du 5 au 9 Fevrier 2024</i>	MENU VEGETARIEN Potage St germain Tajine de légumes Semoule Kiri bio Poire	Sardine au beurre Tartiflette Salade Petit suisse Orange	Salade de pâtes Aiguillette de poulet au curry Choux de Bruxelles Fromage blanc Banane	Salade composée Rôti de veau bio Haricots verts Yaourts bio des Charentes Gâteau maison	Duo carottes et céleri Filet de lieu Riz pilaf St Nectaire Compote bio
<i>Semaine du 12 au 16 Fevrier 2024</i>	NOUVEL AN CHINOIS	Pamplemousse Bœufs bio bourgignon Pdt vapeur Six de Savoie Crème dessert maison	Radis au beurre Boulette d'Agneau bio Choux braisé Chèvre Gâteau maison	Salade d'endives Palette de porc bio Haricots blanc Emmental Compote bio	MENU VEGETARIEN Taboulé Œufs durs bio Epinards hachés Fromage blanc bio Kiwi

*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. **Local Maison**