







Lundi 28/11	Mardi 29/11	Jeudi 01/12	Vendredi 02/12 
<i>Pâté / Cornichons Roti de bœuf Haricots verts Comté Banane</i>	<i>Carottes râpées Poisson frais / Macaroni Fromage blanc 20% mg Purée de fruits frais</i>	<i>Salade de pommes de terre aux maquereaux Vinaigrette balsamique Emincé de dinde Gratin chou fleur Brie / Pomme</i>	<i>Salade de chou chinois Lasagnes aux légumes sauce pois chiches Edam Crème dessert vanille</i>
Lundi 05/12	Mardi 06/12	Jeudi 08/12	Vendredi 09/12 
<i>Taboulé / raisin Sauté de porc Poêlé de légumes Camembert Clémentine</i>	<i>Crêpes aux fromages Poisson frais Chou romanesco Cantal Fruit frais</i>	<i>Salade verte / mais Rougail saucisses Riz Yaourt aromatisé</i>	<i>Soupe potirons citrouilles Parmentier légumes et céréales Flan lacté vanille Kiwi</i>
Lundi 12/12	Mardi 13/12 Repas de Noël	Jeudi 15/12	Vendredi 16/12 
<i>Salade de pois chiches féta concombres Poisson frais / épinards Saint Nectaire Fruit de saison</i>	<i>Salade composée Bœuf en sauce au pain d'épice Légumes rôtis Mimolette Bûches chocolat glacée</i> 	<i>Salade d'endives Tartiflette / jambon Pommes de terre Reblochon Yaourt sucré nature</i>	<i>Salade de chou-fleur vapeur Légumes de saison rôtis Pois cassés + boulgour Emmental Pomme</i>

Menus validés par Melle BELLIVIER, Diététicienne du Centre de Gestion de la FPT de la Charente



Bonnes Vacances