




Restaurant scolaire de Claix




Menus de janvier 2022

Lundi 03/01	Mardi 04/01	Mercredi 05/01	Jeudi 06/01	Vendredi 07/01 végét
<p>Duo de salades / maïs et vinaigrette au balsamique Rôti de bœuf et poêlée de légumes Flan lacté (entremet ? si non, crème anglaise ou fromage) Galette des rois</p>	<p>Carottes râpées Poisson frais Riz aux épices Edam Yaourt nature sucré</p>		<p>Trio de lentilles en salade Escalope de poulet Petits pois Emmental Fruit cru de saison</p>	<p>Chou rave en salade Couscous de légumes, boulgour et pois chiches Cantal Kiwi</p>
Lundi 10/01	Mardi 11/01	Mercredi 12/01	Jeudi 13/01	Vendredi 14/01 végét
<p>Rosette Beefsteak Pommes duchesses Comté Clémentine</p>	<p>Salade de P D T Poisson frais Gratin de chou-fleur Pyrénées Salade de fruits frais</p>		<p>Salade d'endives Spaghetti / Bolognaise (Sauce tomates cuisinées et viande hachée 20% mg) Brie Pomme</p>	<p>Radis / beurre Omelette de légumes Rôti au four Yaourt Gâteau au citron</p>
Lundi 17/01	Mardi 18/01	Mercredi 19/01	Jeudi 20/01	Vendredi 21/01 végét
<p>Chou chinois / Râpé de surimi Saucisses de volaille Lentilles Yaourt brassé</p>	<p>Taboulé Poisson frais Carottes sautées Gouda Orange</p>		<p>Salade betterave cru au balsamique Escalope de dinde Pois cassés Camembert Compote</p>	<p>Salade de riz Gratin de chou – fleur Butternut / lentilles corail Saint nectaire Banane</p>

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

Restaurant scolaire de Claix




Menus de janvier 2022

Lundi 03/01	Mardi 04/01	Mercredi 05/01	Jeudi 06/01	Vendredi 07/01 végét
<p>Duo de salades / maïs et vinaigrette au balsamique Rôti de bœuf et poêlée de légumes Flan lacté (entremet ? si non, crème anglaise ou fromage) Galette des rois</p>	<p>Carottes râpées Poisson frais Riz aux épices Edam Yaourt nature sucré</p>		<p>Trio de lentilles en salade Escalope de poulet Petits pois Emmental Fruit cru de saison</p>	<p>Chou rave en salade Couscous de légumes, boulghour et pois chiches Cantal Kiwi</p>
Lundi 10/01	Mardi 11/01	Mercredi 12/01	Jeudi 13/01	Vendredi 14/01 végét
<p>Rosette Beefsteak Pommes duchesses Comté Clémentine</p>	<p>Salade de P D T Poisson frais Gratin de chou-fleur Pyrénées Salade de fruits frais</p>		<p>Salade d'endives Spaghetti / Bolognaise (Sauce tomates cuisinées et viande hachée 20% mg) Brie Pomme</p>	<p>Radis / beurre Omelette de légumes Rôti au four Yaourt Gâteau au citron</p>
Lundi 17/01	Mardi 18/01	Mercredi 19/01	Jeudi 20/01	Vendredi 21/01 végét
<p>Chou chinois / Râpé de surimi Saucisses de volaille Lentilles Yaourt brassé</p>	<p>Taboulé Poisson frais Carottes sautées Gouda Orange</p>		<p>Salade betterave cru au balsamique Escalope de dinde Pois cassés Camembert Compote</p>	<p>Salade de riz Gratin de chou – fleur Butternut / lentilles corail Saint nectaire Banane</p>

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

Restaurant scolaire de Claix




Menus de janvier 2022

Lundi 03/01	Mardi 04/01	Mercredi 05/01	Jeudi 06/01	Vendredi 07/01 végét
<p>Duo de salades / maïs et vinaigrette au balsamique Rôti de bœuf et poêlée de légumes Flan lacté (entremet ? si non, crème anglaise ou fromage) Galette des rois</p>	<p>Carottes râpées Poisson frais Riz aux épices Edam Yaourt nature sucré</p>		<p>Trio de lentilles en salade Escalope de poulet Petits pois Emmental Fruit cru de saison</p>	<p>Chou rave en salade Couscous de légumes, boulgour et pois chiches Cantal Kiwi</p>
Lundi 10/01	Mardi 11/01	Mercredi 12/01	Jeudi 13/01	Vendredi 14/01 végét
<p>Rosette Beefsteak Pommes duchesses Comté Clémentine</p>	<p>Salade de P D T Poisson frais Gratin de chou-fleur Pyrénées Salade de fruits frais</p>		<p>Salade d'endives Spaghetti / Bolognaise (Sauce tomates cuisinées et viande hachée 20% mg) Brie Pomme</p>	<p>Radis / beurre Omelette de légumes Rôti au four Yaourt Gâteau au citron</p>
Lundi 17/01	Mardi 18/01	Mercredi 19/01	Jeudi 20/01	Vendredi 21/01 végét
<p>Chou chinois / Râpé de surimi Saucisses de volaille Lentilles Yaourt brassé</p>	<p>Taboulé Poisson frais Carottes sautées Gouda Orange</p>		<p>Salade betterave cru au balsamique Escalope de dinde Pois cassés Camembert Compote</p>	<p>Salade de riz Gratin de chou – fleur Butternut / lentilles corail Saint nectaire Banane</p>

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

Restaurant scolaire de Claix




Menus de janvier 2022

Lundi 03/01	Mardi 04/01	Mercredi 05/01	Jeudi 06/01	Vendredi 07/01 végét
<p>Duo de salades / maïs et vinaigrette au balsamique Rôti de bœuf et poêlée de légumes Flan lacté (entremet ? si non, crème anglaise ou fromage) Galette des rois</p>	<p>Carottes râpées Poisson frais Riz aux épices Edam Yaourt nature sucré</p>		<p>Trio de lentilles en salade Escalope de poulet Petits pois Emmental Fruit cru de saison</p>	<p>Chou rave en salade Couscous de légumes, boulgour et pois chiches Cantal Kiwi</p>
Lundi 10/01	Mardi 11/01	Mercredi 12/01	Jeudi 13/01	Vendredi 14/01 végét
<p>Rosette Beefsteak Pommes duchesses Comté Clémentine</p>	<p>Salade de P D T Poisson frais Gratin de chou-fleur Pyrénées Salade de fruits frais</p>		<p>Salade d'endives Spaghetti / Bolognaise (Sauce tomates cuisinées et viande hachée 20% mg) Brie Pomme</p>	<p>Radis / beurre Omelette de légumes Rôti au four Yaourt Gâteau au citron</p>
Lundi 17/01	Mardi 18/01	Mercredi 19/01	Jeudi 20/01	Vendredi 21/01 végét
<p>Chou chinois / Râpé de surimi Saucisses de volaille Lentilles Yaourt brassé</p>	<p>Taboulé Poisson frais Carottes sautées Gouda Orange</p>		<p>Salade betterave cru au balsamique Escalope de dinde Pois cassés Camembert Compote</p>	<p>Salade de riz Gratin de chou – fleur Butternut / lentilles corail Saint nectaire Banane</p>

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

Restaurant scolaire de Claix

Menus de janvier 2022

Lundi 03/01	Mardi 04/01	Mercredi 05/01	Jeudi 06/01	Vendredi 07/01 végét
<p>Duo de salades / maïs et vinaigrette au balsamique Rôti de bœuf et poêlée de légumes Flan lacté (entremet ? si non, crème anglaise ou fromage) Galette des rois</p>	<p>Carottes râpées Poisson frais Riz aux épices Edam Yaourt nature sucré</p>		<p>Trio de lentilles en salade Escalope de poulet Petits pois Emmental Fruit cru de saison</p>	<p>Chou rave en salade Couscous de légumes, boulghour et pois chiches Cantal Kiwi</p>
Lundi 10/01	Mardi 11/01	Mercredi 12/01	Jeudi 13/01	Vendredi 14/01 végét
<p>Rosette Beefsteak Pommes duchesses Comté Clémentine</p>	<p>Salade de P D T Poisson frais Gratin de chou-fleur Pyrénées Salade de fruits frais</p>		<p>Salade d'endives Spaghetti / Bolognaise (Sauce tomates cuisinées et viande hachée 20% mg) Brie Pomme</p>	<p>Radis / beurre Omelette de légumes Rôti au four Yaourt Gâteau au citron</p>
Lundi 17/01	Mardi 18/01	Mercredi 19/01	Jeudi 20/01	Vendredi 21/01 végét
<p>Chou chinois / Râpé de surimi Saucisses de volaille Lentilles Yaourt brassé</p>	<p>Taboulé Poisson frais Carottes sautées Gouda Orange</p>		<p>Salade betterave cru au balsamique Escalope de dinde Pois cassés Camembert Compote</p>	<p>Salade de riz Gratin de chou – fleur Butternut / lentilles corail Saint nectaire Banane</p>

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