

Xambes – Septembre et Octobre 2025

Lundi 1 ^{er} septembre	Mardi 02	Jeudi 04	Vendredi 05
Melon Tarte courgettes-chèvre Salade verte Yaourt sucré	Taboulé Rôti de veau Carottes Vichy Emmental Pêche	Maquereau à la tomate Araignée de porc mariné maison Purée de pommes de terre Brie Abricots	Tomates mozzarella Pâtes au saumon Saint-Moret Glace
Lundi 08	Mardi 09	Jeudi 11	Vendredi 12
Radis beurre Omelette à la tomate Salade verte Camembert Tarte aux abricots	Pâté de foie Escalope de dinde à la basquaise Riz Plateau de fromages Nectarine	Courgettes vinaigrette Noix de joue de bœuf Pommes de terre Petits suisses aux fruits	Salade de pâtes au thon Poisson frais Chou romanesco Mimolette Prunes
Lundi 15	Mardi 16	Jeudi 18	Vendredi 19
Brocolis vinaigrette Couscous de légumes Semoule Vache qui rit Pastèque	Concombres Veau marengo Courgettes Riz au lait	Tomates féta Quiche lorraine Salade verte Edam Liégeois café	Salade de lentilles Poisson frais Haricots verts Coulommiers Raisins
Lundi 22	Mardi 23	Jeudi 25	Vendredi 26
Melon Œufs durs Ratatouille Verre de lait Gâteau au chocolat	Betteraves cuites Rôti de porc Coquillettes Plateau de fromages Poire	Carottes râpées Blanquette de veau Riz Chaurice Glace	Salade de pommes de terre v. Poisson meunière Brocolis Gouda Pomme

Lundi 29	Mardi 30	Jeudi 02 octobre	Vendredi 03
Concombres à la crème Chili de haricots rouges Riz Roitelet Compote	Salade verte composée Langue de bœuf sauce piquante Boulgour Fromage blanc sucré	Salade de blé Haut de cuisse de poulet Petits pois Saint nectaire Raisins	Salade de maïs Poisson frais Gratin de choux-fleurs Plateau de fromages Banane
Lundi 06	Mardi 07	Jeudi 09	Vendredi 10
Salade de haricots verts Tian de courgettes Gruyère Poire	Tomate, basilic Jambon braisé Haricots blancs Brie Mousse au chocolat	Céleri rémoulade Escalope de veau Jardinière de légumes Verre de lait Clafoutis de raisins	Sardine à l'huile Poisson frais Pâtes perles Comté Pomme
Lundi 13	Mardi 14	Jeudi 16	Vendredi 17
Salade d'artichaut et cœur de palmier Parmentier de lentilles corail Mimolette Raisins	Courgettes vinaigrette Sauté de lapin aux champignons Carottes sautées Flan pâtissier	Salade verte composée Saucisses Lentilles Yaourt aromatisé	Salade de haricots rouges, dés de jambon v. Poisson frais Ratatouille Plateau de fromages Banane

Menus validés par Mme FAVRET, Diététicienne au Centre de Gestion de la Fonction Publique Territoriale de la Charente

Les menus sont susceptibles d'être modifiés en fonction des arrivages.