

Menus - Novembre et Décembre 2025

Lundi 03 novembre	Mardi 04 novembre	Jeudi 06 novembre	Vendredi 07 novembre
Brocolis vinaigrette Omelette aux pommes de terre Salade verte Gouda Poire	Choux blancs vinaigrette Langue de bœuf sauce piquante Semoule Brie Crème dessert café	Carottes râpées Filet de poulet basquaise Salsifis Verre de lait Marbré au chocolat	Salade de lentilles Poisson frais Duo de haricots verts et beurre Saint-Nectaire Kiwi
Lundi 10 novembre	Mardi 11 novembre	Jeudi 13 novembre	Vendredi 14 novembre
Céleri rémoulade Parmentier de pois cassés aux carottes Saint-Môret Compote	Férié	Maquereaux à la tomate Blanquette de veau Riz Plateau de fromages Pomme	Radis noirs en vinaigrette Pâtes au saumon Mimolette Liégeois au chocolat
Lundi 17 novembre	Mardi 18 novembre	Jeudi 20 novembre	Vendredi 21 novembre
Choux rouges vinaigrette Pâtes aux lentilles à la bolognaise Comté Fruits au sirop	Bouillon aux vermicelles Pot au feu Et ses légumes Tomme blanche Banane	Salade de riz Sauté de poulet au Maroille Petits pois Carré frais Clémentine	Salade d'endive, jambon, noix Poisson frais Purée de butternut Chèvre Flan pâtissier
Lundi 24 novembre	Mardi 25 novembre	Jeudi 27 novembre	Vendredi 28 novembre
Salade de blé Œufs durs Choux-fleurs en béchamel Plateau de fromages Kiwi jaune	Salade composée Tartiflette Compote	Salade de pâtes au thon Ragoût d'agneau Carottes et navets Chacource Poire	Coleslaw Poisson meunière Riz Cantal Crème à la vanille

Lundi 1 ^{er} décembre	Mardi 02 décembre	Jeudi 04 décembre	Vendredi 05 décembre
Velouté Dubarry Lasagnes à la mexicaines Salade d'endives Emmental Pomme	Salade de mâche, maïs, crouton, gruyère Daube de bœuf aux carottes Pommes de terre Edam Fruits au sirop	Céleri rémoulade Araignée de porc à la marinade maison Brocolis Semoule au lait	Tarte au thon Poisson frais Haricots verts Camembert Kiwi
Lundi 08 décembre	Mardi 09 décembre	Jeudi 11 décembre	Vendredi 12 décembre
Carottes râpées Tarte aux poireaux Salade de mâche Œufs au lait	Duo de saucissons et beurre Hachis parmentier Salade d'endives Plateau de fromages Orange	Soupe de légumes et vermicelles Rôti de veau Chou à l'étouffée Roitelet Banane	Duo de choux vinaigrette Poisson frais Carottes et panais sautés Vache qui rit Tarte poire et chocolat
Lundi 15 décembre	Mardi 16 décembre	Jeudi 18 – Repas de fin d'année	Vendredi 19 décembre
Velouté de poireaux Couscous de légumes et pois chiches Semoule Brie Clémentine	Carottes et radis noirs râpés Bourguignon Coquillettes Bleu de Bresse Banane et son coulis de chocolat maison	Pain de poisson et sa salade Ballotin de volaille farci en sauce Purée de potiron Mimolette Glace	Salade de crozets au sarrasin Poisson frais Fondue de poireaux Plateau de fromages Poire

Menus élaborés en collaboration avec Mme FAVRET, Diététicienne du Centre de Gestion de la FPT de la Charente.

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