

Xambes – Janvier et Février 2026

Lundi 05 janvier	Mardi 06	Jeudi 08	Vendredi 09
Céleri rémoulade Chili de haricots rouges Riz Yaourt aromatisé	Salade de pâtes vinaigrette Saucisses Carottes persillées Edam Orange	Choux rouges Rôti de veau Salsifis Verre de lait Galette des rois	Sardine à la tomate Gratin de poisson Purée de pommes de terre Camembert Kiwi jaune
Lundi 12	Mardi 13	Jeudi 15	Vendredi 16
Potage maison Tarte patate douce et fête Salade verte Gouda Banane	Choux blancs aux lardons Daube de bœuf Carottes, pommes de terre et champignons Fromage blanc	Radis beurre Escalope de dinde Haricots verts Mimolette Tarte aux butternuts	Choux fleurs vinaigrette Pâtes au saumon Plateau de fromages Poire
Lundi 19	Mardi 20	Jeudi 22	Vendredi 23
Lentilles aux échalotes Œufs durs Gratin de brocolis Comté Clémentine	Carottes râpées Tartiflette Salade d'endives Compote	Salade de choux chinois Blanquette de veau Riz Petits suisses aux fruits	Taboulé Crumble de filet de colin Fondue de poireaux Brie Pomme
Lundi 26	Mardi 27	Jeudi 29	Vendredi 30
Coleslaw Lentilles à la provençale Pâtes Yaourt nature sucré	Bouillon vermicelles Pot au feu Et ses légumes et pommes de terre Chaoource Ananas frais	Salade de pousses d'épinards Sauté de poulet au Maroilles Blé Plateau de fromages Crème à la vanille	Velouté de poireaux maison Poisson meunière Purée de potimarron Chanteneige Banane
Lundi 02 février	Mardi 03	Jeudi 05	Vendredi 06
Salade d'endive composée Omelette aux oignons Champignons persillés Verre de lait Crêpes	Potage de légumes maison Langue de bœuf sauce piquante Semoule Coulommiers Salade d'agrumes	Salade de riz Rôti de porc Choux de Bruxelles Cantal Orange	Duo de choux Gratin de poisson Pâtes Plateau de fromages Chocolat liégeois

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.