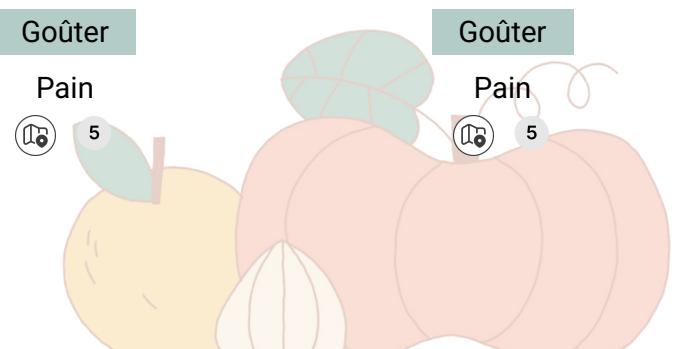


Lundi 5 janvier - vendredi 9 janvier - Déjeuner

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Velouté poireaux pomme de terre bio et pois cassés 6 13	Endive mâche et pommes bio en salade 	Oeufs mayonnaise 	Salade de betterave bio en dés et fromage frais bio 6	Toasts rillettes de thon et pêche 5 6 10 13 12
Epinards bio a la crème 5 6 10 13	Sauté de poulet au curry 2 5 6 10 13	Lasagnes à la Bolognaise Maison 5 6	Langue de bœuf des monts verts façon Hervé 5 6	coeur de merlu au curry 4 2 5 6 8 9 10 11 13 14
Riz long IGP façons pilaf 6	Julienne de légume de saison 2		Semoule de blé bio a l'huile d'olive 5 6	Brocolis
Petit suisse 6	Yaourt bio nature 6	Lait bio aromatisé 6		Saint Nectaire laitier
Clémentine	Pomme Bio du limousin 	Couronne des rois brioché 3 5 6 10	Salade de fruits frais 	Orange
Pain 5	Pain 5	Pain 5	Pain 5	Pain bio pour tous Maison 5
Goûter	Goûter	Goûter	Goûter	Goûter
Pain 5	Pain 5	Pain 5	Pain 5	Pain 5



Les menus sont susceptibles d'évoluer en fonction des arrivages et des mesures anti-gaspillage de la cuisine. *Chaque recette avec un label peut contenir un ou plusieurs produits labellisés

Lundi 12 janvier - vendredi 16 janvier - Déjeuner

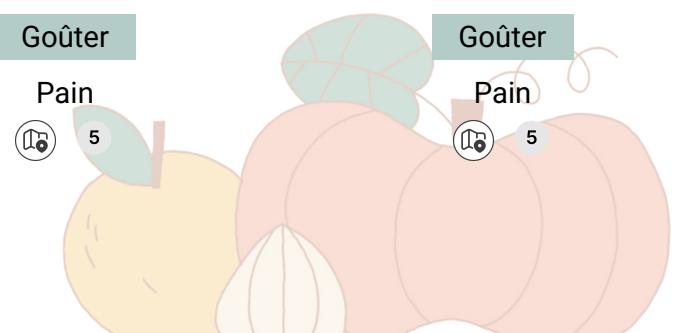
Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
carottes râpés bio de Charente 9 14	Salade de mâche, batavia et radis d'hiver 	Velouté poireaux pomme de terre bio et pois cassés 6 13	Bouillon de légumes aux vermicelles 5	Grillons charentais maison
Pizza Maison à la tomate et mozzarella 5 6	Rôti de porc brasée des monts vert 2 5 6 14	Saucisse à l'ancienne des Monts verts 	Pot-au-feu 2	Paella au poulet et crevette 4 2 5 6 10
Petite salade verts 	Haricots blancs bio cuisinés à la tomate 6	Carottes et panais a l'étouffée 	Jardinière de légumes d'automne 6	Riz long IGP façons pilaf 6
	Gouda 6	Brie 6	Fromage frais bio 6	Lait bio aromatisé 6
Pomme Bio du limousin 	Bananes 	Tartes aux pommes maison 	Cookies aux pépites de chocolat 3 5 6 10	Poire bio en demi
Pain 5	Pain 5	Pate brisée sucrée 5 6 10	Pain 5	Pain bio pour tous Maison 5
Goûter Pain 5	Goûter Pain 5	Goûter Pain 5	Goûter Pain 5	Goûter Pain 5



Les menus sont susceptibles d'évoluer en fonction des arrivages et des mesures anti-gaspillage de la cuisine. *Chaque recette avec un label peut contenir un ou plusieurs produits labellisés

Lundi 19 janvier - vendredi 23 janvier - Déjeuner

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Crème dubarry 5 6 13	Salade de lentilles de Charente à l'huile de noix et cerneaux 3 13	carottes râpés bio de Charente 9 14	Taboulé Maison 5	Salade de mâche, batavia et dés emmental
Couscous de légumes et pois chiches 	Sauté de veau Marengo de la ferme des Monts Verts 5 6 14	Tartiflette maison lardons et dés de jambon 6	Poulet rôti de Dordogne 	Brandade de poisson frais 6 11
Semoule de blé bio à l'huile d'olive 5 6	Pêche au jus	Pommes de terre bio rôtis au four 6	Chou vert émincé	Pommes de terre vapeur bio
Camembert			Comté 	
Clémentine 	Mouse au chocolat maison 6	Panacotta au caramel beurre salé 6	Pomme Bio du limousin 	Galette des rois maison 2 5 6 10 13
Pain 5	Pain 5	Pain 5	Pain 5	Pain bio pour tous Maison 5
Goûter	Goûter	Goûter	Goûter	Goûter
Pain 5	Pain 5	Pain 5	Pain 5	Pain 5



Les menus sont susceptibles d'évoluer en fonction des arrivages et des mesures anti-gaspillage de la cuisine. *Chaque recette avec un label peut contenir un ou plusieurs produits labellisés

Lundi 26 janvier - vendredi 30 janvier - Déjeuner

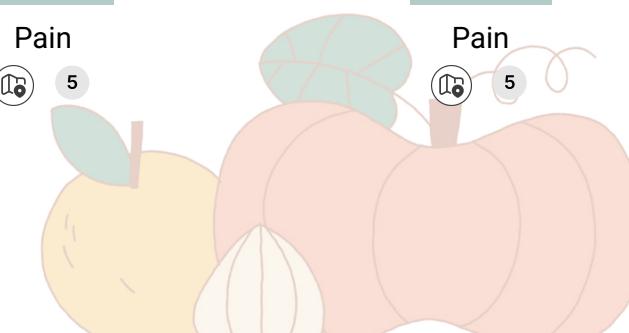
Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Velouté de carotte blanche 2 5 6 10 13	Salade de choux blanc au comté 9 14	Taboulé Maison 5	carottes râpés bio de Charente 9 14	Salade de mâche, batavia et mimolette 6
Œufs à la florette 6	Saucisse à l'ancienne des Monts verts 	cœur de merlu au curry 4 2 5 6 8 9 10 11 13 14	Langue de bœuf des monts verts façon Hervé 5 6	Filet de lieu noir panés 5 6 11
Epinards bio à la crème 5 6	Lentilles vertes bio de Charente 	Brocolis 	Torsade bio 6	Carottes, céleri et navets 2
Tomme blanche	Crème anglaise maison 6	Brie 6		
Clémentine 	Pomme Bio du limousin 	Quatre-quarts 3 5 6 10	Orange 	Flaugnarde aux pommes bio 5 6 10 13
Pain 5	Pain 5	Pain 5	Pain 5	Pain bio pour tous Maison 5
Goûter	Goûter	Goûter	Goûter	Goûter
Pain 5	Pain 5	Pain 5	Pain 5	Pain 5



Les menus sont susceptibles d'évoluer en fonction des arrivages et des mesures anti-gaspillage de la cuisine. *Chaque recette avec un label peut contenir un ou plusieurs produits labellisés

Lundi 2 février - vendredi 6 février - Déjeuner

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Velouté de carottes 2 5 6 10	Salade de pates sauce cocktail 9 14	Crème de légumes 6	Salade de betterave bio en dés 9 14	Carottes et céleri bio a la mayonnaise 6 10
Croute au thon maison 5 6 10 13 12	Lapin à la moutarde 2 5 6 9 13 14	Pizza Maison à la tomate et mozzarella 5 6	Navarin d'agneau 5 14	filet de poisson frais du jour 4 2 5 6 8 9 10 11 13 14
Petite salade verts 	Petit pois et carottes bio 6	Petite salade verts 	Purée de pois cassés 	Riz long IGP façons pilaf 6
Fromage frais bio 6	Petit suisse 6	Yaourt bio nature 6		Saint Nectaire laitier
Poires 	Orange 	Salade de fruits frais 	Chocolat Liégeois maison 2 6 10 13	Clémentine
Pain 5	Pain 5	Pain 5	Pain 5	Pain bio pour tous Maison 5
Goûter Pain 5	Goûter Pain 5	Goûter Pain 5	Goûter Pain 5	Goûter Pain 5



Les menus sont susceptibles d'évoluer en fonction des arrivages et des mesures anti-gaspillage de la cuisine. *Chaque recette avec un label peut contenir un ou plusieurs produits labellisés

Labels

	: AOC
	: AOP
	: BIO
	: HVE
	: IGP
	: Label Rouge
	: MSC
	: Pêche Durable
	: RUP
	: STG
	: Bleu Blanc Coeur
	: Circuit court

Origines

	: Durable
	: Issu du commerce équitable
	: Local
	: Produit de la ferme
	: VBF
	: Volaille Française
	: VPF
	: Alternative

Bœuf et veau : Montbron

Allergènes

- 1 : Arachide
- 2 : Céleri
- 3 : Fruits à coque
- 4 : Crustacés
- 5 : Gluten
- 6 : Lait
- 7 : Lupin
- 8 : Mollusques
- 9 : Moutarde
- 10 : Oeuf
- 11 : Poisson
- 12 : Sésame
- 13 : Soja
- 14 : Sulfites

Les labels, les origines et les allergènes sont susceptibles d'être modifiés selon les arrivages.