

Lundi 23 février - vendredi 27 février - Déjeuner

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Velouté de lentilles verte de Charente  2 5 6 10 13	Duo carottes céleris  2 6 9 14	Radis a la croc au sel 6	Salade de mâche, batavia et endive 	Terrine de campagne maison  6
Farfalles carbonara aux dés de légumes  2 5 6	Rôti de veau braisé les monts vert  2 5 6 14	Lasagnes végétariennes aux lentilles bio de Charente  5 6	Sautés de porc de la ferme des monts verts au cidre  2 5 6 13 14	filet de poisson frais du jour  4 2 5 6 8 9 10 11 13 14
	Jardinière de légumes d'automne  2 6		Purée de pommes de terre bio a l'ancienne  6	Carottes vichy bio 
Gouda  6	Petit suisse  6	Chocolat Liégeois maison  6 13	Comté  6	Fromage frais bio  6
Bananes	Orange	Sablés maison  5 6	Kiwi	Compote de pommes bio maison 
Pain  5 Goûter Pain  5	Pain  5 Goûter Pain  5	Pain  5 Goûter Pain  5	Pain  5 Goûter Pain  5	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

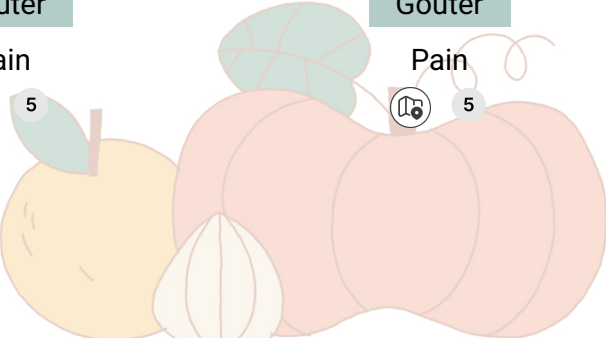
Lundi 2 mars - vendredi 6 mars - Déjeuner

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Crème dubarry  5613	Salade de mâche, batavia et radis d'hiver 	Concombre et mimolettes 	Salade de lentilles de Charente à l'huile de noix et cerneaux  313	Salade de betterave bio en dés  914
Burger veau et comté  56	Omelettes a la Provençale  6	Escalope de porc panée  56	Lieu noir filet poché au citron  11	Rôti de porc brasée des monts vert  256 14
Pommes de terre bio rôtis au four  6	brunoise de légumes du soleil 	Petit pois et carottes bio  6	Epinards bio a la crème  56	Haricots verts bio 
	St Nectaire 	Gouda  6	Emmental  6	Yaourt bio nature  6
Clémentine Pain  5 Goûter Pain  5	Pomme Bio du limousin  Pain  5 Goûter Pain  5	Flaugnarde aux pommes bio  561013 Pain  5 Goûter Pain  5	Pain  5 Bananes  Goûter Pain  5	Pain  5 Poire bio en demi  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

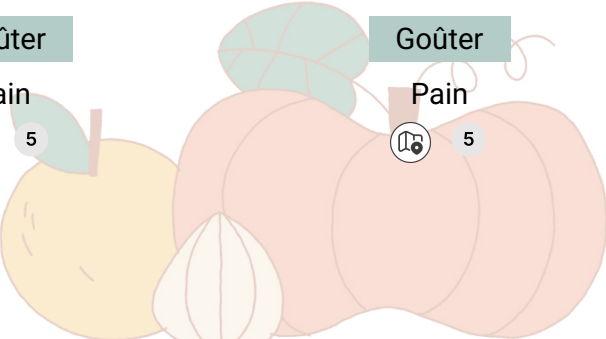
Lundi 9 mars - vendredi 13 mars - Déjeuner

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Grillons charentais maison  	taboulé de légumes frais  	Duo carottes céleris   2 6 9 14	Concombre et mimolettes   	Endive, batavia aux agrumes 
Blanquette de poulet d Dordogne    5 6 13	Parmentier de patate douce et épinard à la persillade  6	Galette campagnarde   5 6 14	Emincé de boeuf   2 5 6 14	Navarin de saumon a la Normande  4 2 5 6 8 9 10 11 13 14
Chou romanesco à l'étouffé  6		Petite salade verts 	Semoule de blé bio a l'huile d'olive   5 6	Mirepoix de légumes  2 6
Buche du pilat 6	Petit suisse  6	Brie 6		Camembert
Orange	Pomme Bio du limousin 	Riz au lait Bio  6	Beignets maison   3 5 6 10	Poires 
Pain  5	Pain  5	Pain  5		Pain  5
Goûter	Goûter	Goûter	Goûter	Goûter
Pain  5	Pain  5	Pain  5	Pain  5	Pain  5



Lundi 16 mars - vendredi 20 mars - Déjeuner

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Bouillon de bœuf tomate et vermicelle  5	Radis a la croc au sel 6	Salade piémontaise vegetale  	Salade verte pomme bio et croutons   3 5 6 13 12	Céleri et pommes en rémoulade   2 6 10
flan de légumes maison et mozzarella   6 10	Navarin d'agneau   5 14	Saumon rôti   5 6 11	Emince de volaille à la persillade   6	Brandade de poisson frais   6 11
Petite salade verts 	Haricots blancs bio cuisinés à la tomate   6	Epinards bio a la crème   5 6	Jardinière de légumes d'automne   2 6	Pommes de terre vapeur bio  
Cantal  6	Petit suisse aux fruits  6	Comté  6		Saint Nectaire laitier  6
Kiwi	Pomme Bio du limousin 	Bananes 	Riz au lait Bio   6	Orange 
Pain  5	Pain  5	Pain  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