



Lundi 4 janvier	Mardi 5 janvier	Jeudi 7 janvier	Vendredi 8 janvier
<p>Taboulé Côtes de porc Haricots verts Kiri Compote de pommes</p>	<p>Endives, chiffonnade de jambon Bœuf en daube Boulgour Yaourt nature sucré</p>	<p>Carottes râpées Poisson en sauce Fondue de poireaux Emmental Galette brioché</p>	<p>Potage lentilles corail, lait de coco Couscous végétarien Quinoa, légumes Mimolette Clémentines</p>
Lundi 11 janvier	Mardi 12 janvier	Jeudi 14 janvier	Vendredi 15 janvier
<p>Salade de quinoa Œufs Gratin d'épinards Tome blanche Kiwis</p>	<p>Chou rouge, noix Dos de cabillaud en sauce Brocolis Camembert Cookies</p>	<p>Céleri rave, mayonnaise Dés de mimolette Emincé de veau à la crème Blé Fromage blanc</p>	<p>Betteraves rouges cuites Escalopes de dinde aux champignons Semoule Cantal AOP Pommes</p>
Lundi 18 janvier	Mardi 19 janvier	Jeudi 21 janvier	Vendredi 22 janvier
<p>Pizza Rôti de bœuf Gratin de blettes St Paulin Banane</p>	<p>Potage St Germain Tagliatelles aux carottes Carré d'Aurillac Poires</p>	<p>Endives, fromage Filet de poisson Purée brocolis Gâteau de semoule</p>	<p>Salade de chou chinois, Surimi Rôti de porc Pommes noisette Brie Compote de pommes</p>
Lundi 25 janvier	Mardi 26 janvier	Jeudi 28 janvier	Vendredi 29 janvier
<p>Endives, pamplemousse, thon, mais Cordon bleu Flageolets Fromage blanc sucré</p>	<p>Potage lentilles Lasagnes Provençales Reblochon Banane</p>	<p>Salade de riz Paupiette de veau sauce forestière Poêlée légumes Coulommiers Clémentines</p>	<p>Coleslaw Filet de saumon à la crème de vanille Petits pois St Moret Riz au lait</p>
<p>Ces menus sont donnés à titre indicatif et peuvent être modifiés en fonction des approvisionnements</p>	<p>Menus validés par une Diététicienne du centre de gestion de la Charente</p>	<p>Texte en vert : Produit issu de l'agriculture biologique Texte en bleu : menu végétarien Texte en gras : plats cuisinés maison</p>	