



LUNDI 02

Betteraves
Raviolis

Yaourt bio
Fruit

MARDI 03

REPAS
GASTRONOMADE

JEUDI 05

Velouté tomate
Vermicelle

Haricots verts bio
Poulet

Tartare

Cocktail de fruits

VENDREDI 06

Salade de blé bio

Poisson
Salsifis

Petit suisse

Fruit

LUNDI 09

Sardines au beurre

Roti de porc
Flageolets

Gouda

Fruit

MARDI 10

Terrine de campagne

Cordon bleu
Petit pois

Fromage blanc bio

Fruit

JEUDI 12

Choux fleur bio
vinaigrette

Gratin de pâtes thon

Tomme blanche

Compote

VENDREDI 13

Potage de légumes

Poisson
Pommes vapeur

Edam

Fruit

LUNDI 16

Potage de carottes

Couscous de légumes
Semoule bio et pois
chiches

Brie

Fruit

MARDI 17

Choux rouge aux
pommes

Sauté de Bœuf
Carottes

Chante-neige

Crème Vanille

JEUDI 19

Carottes et céleri
vinaigrette

Poisson

Haricots verts bio

Gâteau Anniversaire 



VENDREDI 20

REPAS DE NOËL

Tartine rilette de thon

Parmentier de canard
Salade verte

Saint Nectaire

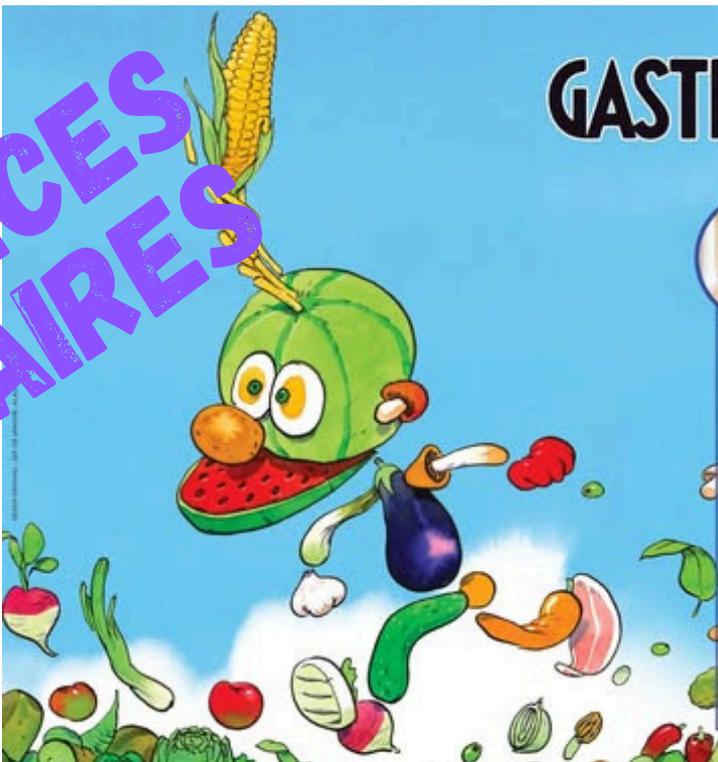
Bûchette

**VACANCES
SCOLAIRES**

30^{ème} Edition

GASTRONOMADES

ANGOULÊME 2024



Menu
d'Anthony Carballo,
chef du domaine de la Nauve, à Cognac

ENTRÉE
**Géant d'hiver fondant,
façon mimosa**

PLAT
**Fricassée de volailles
aux champignons,
pomme purée noisette**

DESSERT
**Mousse au chocolat
aux arachides**