



# MENUS DE DÉCEMBRE 2023



Lundi 04 décembre 2023	Mardi 05 décembre 2023	Jeudi 07 décembre 2023	Vendredi 08 décembre 2023
<b>Menu Végétarien</b> <b>Carottes râpées à l'orange</b> <b>Risotto Butternut - Parmesan AOP</b> <b>Salade Clémentines</b>	<b>Soupe de légumes</b> <b>Sot l'y laisse de dinde à la moutarde</b> <b>Macaroni bio</b> <b>Salade</b> <b>Yaourt aromatisé (local)</b>	<b>Brique au fromage</b> <b>Rôti de Porc Bio</b> <b>Purée maison</b> <b>Salade</b> <b>Brownie chocolat</b>	<b>Terrine de campagne</b> <b>Poisson de la Côtinière</b> <b>Haricots verts Bio</b> <b>Salade</b> <b>Ile flottante</b>
Lundi 11 décembre 2023	Mardi 12 décembre 2023	Jeudi 14 décembre 2023	Vendredi 15 décembre 2023
<b>Radis Noir Beurre fermier</b> <b>Veau Bio Marengo</b> <b>Pommes de terre vapeur</b> <b>Salade</b> <b>Panacotta Framboise</b>	<b>Céleri rémoulade</b> <b>Poisson Pané</b> <b>Riz Pilaf Bio</b> <b>Salade</b> <b>Fromage blanc Bio (local)</b>	<b>Menu Végétarien</b> <b>Macédoine</b> <b>Œuf poché maison à la florentine</b> <b>Tome chèvre Bio (locale)</b> <b>Clémentines</b>	<b>Taboulé</b> <b>Saucisse de Franckfort</b> <b>Frites Bio</b> <b>Salade</b> <b>Compote Bio et Galette Beurly</b>
Lundi 18 décembre 2023	Mardi 19 décembre 2023	Jeudi 21 décembre 2023	Vendredi 22 décembre 2023
<b>Soupe de légumes</b> <b>Jambon blanc</b> <b>Coquillettes Bio</b> <b>Salade</b> <b>Yaourt Nature Bio</b>	<b>MENU DE NOËL</b> <b>Jus d'orange</b> <b>Rillettes de saumon maison sur toast</b> <b>Rôti de Bœuf (local) Sauce foie Gras</b> <b>Spatzle Alsacien AOP</b> <b>Crème de Marrons et chantilly maison</b> <b>Chocolats / Clémentine</b>	<b>Menu Végétarien</b> <b>Feuilleté au fromage</b> <b>Gratin de choux fleurs</b> <b>Flan de légumes</b> <b>Blé Bio</b> <b>Fromage de chèvre Bio (local)</b> <b>Pomme Bio (locale)</b>	<b>Œufs durs Mayonnaise maison</b> <b>Poisson de la Côtinière</b> <b>Légumes</b> <b>Salade</b> <b>Muffin Caramel Beurre Salé</b>

Cuisiné Maison  
Salade à chaque repas

Légumes et fruits frais  
Viande d'origine Française

\*Conformément à la loi Egalim menu végétarien

Nota: Certains menus peuvent être modifiés en fonction des approvisionnements

### Nos producteurs locaux :

- 1- Légumes Godin et Marchesseau Trizay 1km
- 2- Viande de Bœuf : Gaec Chagneau St Just Luzac 16km
- 3- Yaourt Local La Vache charentaise Gaec Brochet Puaud à Réorte 25km
- 4- Maison Pézaud Angoulême ( Approvisionnement la Côtinière) 84km
- 5- Lentilles ferme de bellevue -Tonnay Boutonne 16km
- 6- Kiwi Saint Romain de Benet 26km
- 7- Earl de la Cussenerie Saint -Porchaire 10km
- 8- Viande de Porc et Veau la ferme des coutures Thairé d'Aunis 23km

Poisson : Pêcheurs d'Oléron -  
Pois chiches : ferme de l'orée

Pommes bio : Vergers de Biguonet et la Ferme d'Alhena

Yaourts et fromages blanc BIO : La Ferme de Candé

Fromage de chèvre Bio : la ferme de Liberneuil



Programme fruits et Lait à l'école Aide  
Union Européenne à destination des Ecoles.