

MENU DE FEVRIER 2023



Lundi 20 février 2023	Mardi 21 février 2023	Jeudi 23 février 2023	Vendredi 24 février 2023
Menu Végétarien Carottes râpées Risotto petit pois Parmesan/Salade Compote + galettes Beurley	Macédoine Chipolatas (Ile de Ré) Julienne de Légumes Merveilles du Sud Ouest	Soupe de Légumes Bœuf Stroganoff (local) ② Pommes de terre Vapeur Yaourt (Local) ③	Betteraves crues râpées Filet de poisson frais ④ Coquillettes ⑤ Banane sauce chocolat et chantilly maison
Lundi 27 février 2023	Mardi 28 février 2023	Jeudi 02 mars 2022	Vendredi 03 mars 2023
Salade de tomates Poitrine de Porc Lentilles (local) ⑤ Gâteau basque	Rillettes de Thon Poulet Rôti Gratin Dauphinois Kiwi (local) ⑥	Céléri rémoulade Poisson aux Amandes Haricots verts ⑤ Crème dessert Vanille	Menu Végétarien Tartiflette savoyarde Reblochon AOP Salade Clémentines

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 25 km
- 4- Maison Pézaud Angoulême (Approvisionnement la Cotinière) 84 km
- 5- Lentilles ferme de bellevue -Tonny Boutonne 16km
- 6- Kiwi Saint Romain de Benet 26 km