MENU CANTINE NOVEMBRE - DECEMBRE - JANVIER 2022-2023

	LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
semaine du lundi 28 novembre au vendredi 02 décembre	Endives / fromage FCC Bifteck F * Haricots blancs CCC Semoule au lait	Taboulé FCC Epinards FCC Œufs F Fromage/fruit	Potage de légumes FCC Poisson FCC Petits pois / carottes CCC Petits suisses / madeleine	Céléri mayo FCC Rôti de porc F * Semoule Fromage/compote C
semaine du lundi 05 au vendredi 09 décembre	Crêpe au fromage S Brandade de morue S Salade FCC Fromage/fruit	Salade/avocat FCC Spaghettis bolognaise SCC/CCC Mousse au chocolat	Carottes râpées FCC Chili aux légumes CCC/FCC Riz Fromage/fruit	Salade de riz FCC/CCC Nuggets S Ratatouille FCC yaourt/fruit
semaine du lundi 12 au vendredi 16 décembre	Endives/clémentine FCC Cuisse de poulet F * Pâtes Fromage/fruit	Betteraves rouges FCC Risotto aux légumes FCC Yaourt/fruit	Potage poule/vermicelle Poisson FCC Choux fleur BIO SCC Fromage/fruit	REPAS DE NOEL
VACANCES				
semaine du lundi 02 au vendredi 06 janvier		potage de légumes FCC Poisson FCC Haricots verts CCC fromage/fruit	Chou/carotte/mayo FCC Parmentier de lentilles blondes FCC Fromage blanc/confiture	Salade de riz FCC/CCC Sauté de porc FCC * Carottes FCC Flan/fruit
semaine du lundi 09 au vendredi 13 janvier	Radis noir F Poisson S Riz Yaourt / galette des rois	Grillon charentais F * Rôti de dindonneau F * Salsifis CCC Riz au lait/fruit	Potage pois chiches/potiron CCC FCC Sauté de bœuf FCC * Poêlée de légumes SCC Fromage/fruit	Pamplemousse F Pâtes mexicaines CCC FCC Yaourt/pomme au four FCC

S = Surgelé, C = Conserve, F = Frais, SCC = Surgelé Cuisiné à la Cantine, CCC = Conserve Cuisinée à la Cantine

Les fromages utilisés sont le camembert, la mimolette, la bûche de chèvre, l'emmental, etc…

Provenance des viandes : Origine France, Boucherie Précigout (Pranzac)* - Provenance du poisson frais : Maison Pezaud (Angoulême)

Le menu peut être amené à être modifié suivant les approvisionnements.