

# Lundi 28 janvier au 09 février 2019

05	Lundi 28/01/2019	Mardi 29/01/2019	Mercredi 30/01/2019	Jeudi 31/01/2019	Vendredi 01/02/2019	Samedi 02/02/2019
<b>Collation</b>						
<b>MIDI</b>	Céleri vinaigrette (1) Sauté de porc au curry Coquillettes Brie Fruit au sirop	Tarte au fromage Paleron braisé Carotte (1) vichy Fromage blanc Fruit de saison (1)	Pomelos (1) Filet de poisson meunière Brocolis Edam Semoule	Champignon frais ciboulette (1) Saumonette grenobloise Pomme vapeur (1) Saint Nectaire Crème dessert praliné	Radis beurre (1) Sauté de dinde Riz pilaf Bûchette Compote de pomme maison (1)	Crème Dubarry (1) Sauté d'agneau Navets glacés (1) Salade verte Fromage Crêpe
<b>Goûter</b>						
<b>IDEESOIR</b>	Crudités Bœuf Féculent Produit laitier Fruit de saison	Crudités Poisson Légumes vert Salade Fromage	Cuité Porc ou viande Blanche Féculent/Produit Laitier Fruit cuit	Féculent Œuf Légumes vert Salade Produit laitier	Crudité Volaille Légumes verts +Féculent Produit laitier	
06	Lundi 04/02/2019	Mardi 05/02/2019	Mercredi 06/02/2019	Jeudi 07/02/2019	Vendredi 08/02/2019	Samedi 09/02/2019
<b>Collation</b>						
<b>MIDI</b>	Salade de pâtes Sauté de veau Marengo Haricots verts Emmental Fruit de saison (1)	Betterave crue (1) Suprême de poulet au citron Epinards Kiri Crêpe au sucre	Choux rouge et pommes (1) Rôti de porc Pommes noisette Saint Paulin Petits suisses	Avocat (1) Poisson du marché normande Blé (Pomme Vapeur (1) FS) Tome de Savoie Yaourt au fruit	Macédoine Langue de bœuf Pomme mousseline Vache qui rit Fruit de saison (1)	Terrine de poisson Salade verte Confit de canard Haricots blancs Coulommiers Salade de fruits frais (1)
<b>Goûter</b>						
<b>IDEESOIR</b>	Cuité Bœuf Féculent Produit laitier Fruit cru de saison	Féculent Œuf Légumes vert Salade Fromage	Crudité Porc ou viande blanche Légume vert Produit laitier Fruit cru de saison	Féculent Volaille Légume vert Salade Fruit cru	Cuité Agneau Légume vert+ Féculent Produit Laitier Fruit cru	

(1) Selon les produits de saison.

(2) Aide U.E. à destination des écoles

(3) Menus susceptibles de varier selon arrivage

\*Un plat de substitution est proposé pour les convives ne mangeant pas de porc-

FS = Foyer Soleil

Menus validés par Melle Manant Elsa Diététicienne-Nutritionniste du Centre de Gestion de la Charente [e.manant@cdg16.fr](mailto:e.manant@cdg16.fr)

# Lundi 11 février au 23 février 2019

07	Lundi 11/02/2019	Mardi 12/02/2019	Mercredi 13/02/2019	Jeudi 14/02/2019	Vendredi 15/02/2019	Samedi 16/02/2019
<b>Collation</b>						
<b>MIDI</b>	Poireaux vinaigrette (1) <b>Escalope de porc*</b> aux champignons Tortis Brie Fruit de saison (1)	Mousson de canard Filet de poisson Riz pilaf Emmental Fruit de saison (1)	Salade chinoise (choux, haricots mongos, (1), tomate, sauce soja) Sauté de dinde normande Choux fleur et pomme de terre Fromage Blanc Gâteaux Basque + crème anglaise	Salade de boulgour au thon Rôti de veau Salsifis à la tomate Coulommiers Fruit de saison (1)	Salade endive (1) Cuisse de canette à l'orange Frite au four Babybel Entremet noix de coco	Filet de maquereaux à la moutarde Saucisse de Toulouse Lentilles Salade verte Pont Lévêque Fruit de saison (1)
<b>Goûter</b>						
<b>IDEE SOIR</b>	Crudité Bœuf Féculent Produit laitier Fruit cru de saison	Crudités Charcuterie Légumes vert Salade Fromage	Crudité Porc ou viande blanche Féculent Produit laitier Fruit cru	Féculent Œuf Légume vert Salade Produit laitier	Crudité Bœuf Féculent Produit laitier Fruit cru de saison	
08	Lundi 18/02/2019	Mardi 19/02/2019	Mercredi 20/02/2019	Jeudi 21/02/2019	Vendredi 22/02/2019	Samedi 23/02/2019
<b>Collation</b>						
<b>MIDI</b>	Carottes (1) Civet de joue de <b>porc*</b> Haricots blancs Camembert Fruit au sirop	Betterave Spaghetti Bolognaise Salade verte Fromage blanc Fruit de saison (1)	<b>Piémontaise*</b> Steak haché Escalope de veau (F.S.) Endives Morbier Salade de fruits frais (1)	Céleri (1) vinaigrette Filet de cabillaud Cordiale de légumes Brie Tarte aux poires	Taboulé Rôti de bœuf Petits pois carotte Tartare ail et fines herbes Fruit de saison (1)	Salade Alsacienne crudité (1) Choucroute garnie Munster Pomme cuite (1) à la cannelle
<b>Goûter</b>						
<b>IDEE SOIR</b>	Cuidité Bœuf Féculent Produit laitier Fruit cru de saison	Féculent Œuf Légume vert Salade Fromage	Crudité Porc ou viande blanche Féculent Salade Produit laitier Fruit cru de saison	Féculent Volaille Légume vert Produit laitier Fruit cru	Cuidité Agneau Légumes verts +Féculent Produit Laitier Fruit cru	

(1) Selon les produits de saison.

(2) Aide U.E. à destination des écoles

(3) Menus susceptibles de varier selon arrivage

\*Un plat de substitution est proposé pour les convives ne mangeant pas de porc-

FS = Foyer Soleil

Menus validés par Melle Manant Elsa Diététicienne-Nutritionniste du Centre de Gestion de la Charente [e.manant@cdg16.fr](mailto:e.manant@cdg16.fr)

# Lundi 25 février au 09 mars 2019

09	Lundi 25/02/2019	Mardi 26/02/2019	Mercredi 27/02/2019	Jeudi 28/02/2019	Vendredi 01/03/2019	Samedi 02/03/2019
<b>Collation</b>						
<b>MIDI</b>	Choux rouge (1) Haut de cuisse de poulet Jeune carotte Carre ½ sel Beignet abricot	Salade de mâche et betterave Jambon braisé Pomme mousseline Yaourt aux fruits	Potage légumes (1) Sauté de veau Purée de panais et pomme de terre Bûchette Fruit de saison (1)	<b>Rillettes*</b> cornichon Blanquette de poisson Riz Cantal Fruit de saison (1)	Radis (1) Escalope de poulet Garniture céleri Fromage blanc Eclair au chocolat	Terrine de saint Jacques Filet de saumon Pommes boulangères (1) Salade verte (1) Fromage Fruit de saison (1)
<b>Goûter</b>						
<b>IDEE SOIR</b>	Crudité Poisson Féculent Produit laitier Fruit de saison	Cuidité (potage) Œuf Légumes vert Produit laitier + féculent	Crudité Fruit de la mer Féculent Produit laitier Fruit cuit	Crudité Volaille Légumes vert Produit laitier + féculent	Cuidité Porc ou viande blanche Féculent Salade Fromage	
10	Lundi 04/03/2019	Mardi 05/03/2019	Mercredi 06/03/2019	Jeudi 07/03/2019	Vendredi 08/03/2019	Samedi 09/03/2019
<b>Collation</b>						
<b>MIDI</b>	Pomelos (1) Cordon bleu Printanière de légumes Vache qui rit Compote maison	Céleri rave (1) Goulash Haricots verts Brie Beignet	Pizza fromage Gratin Poisson et fruits de mer Epinard (1) béchamel St. Paulin Fruit de saison (1)	Betteraves cuites (1) <b>Merguez/Chipolata*</b> Frites au four Fromage frais Fruit de saison (1)	Carottes (1) aux raisins Filet de poisson Choux fleur et pomme de terre (1) Gouda Crème praliné	Poireaux (1) vinaigrette Rognon de veau au madère Flan de courgette Salade verte Cantal Tarte aux pommes (1) maison
<b>Goûter</b>						
<b>IDEE SOIR</b>	Féculent Volaille Légumes vert Fromage Fruit cru de saison	Crudité Œuf Légume vert Produit laitier Féculent	Cuidité (potage) Poisson Légumes verts Fromage Féculent	Crudité Abat Féculent Produit laitier Fruit cuit	Crudité Bœuf Féculent Produit Laitier	

(1) Selon les produits de saison.

(2) Aide U.E. à destination des écoles

(3) Menus susceptibles de varier selon arrivage

\*Un plat de substitution est proposé pour les convives ne mangeant pas de porc-

FS = Foyer Soleil

Menus validés par Melle Manant Elsa Diététicienne-Nutritionniste du Centre de Gestion de la Charente [e.manant@cdg16.fr](mailto:e.manant@cdg16.fr)

# Lundi 11 mars au 23 mars 2019

11	Lundi 11/03/2019	Mardi 12/03/2019	Mercredi 13/03/2019	Jeudi 14/03/2019	Vendredi 15/03/2019	Samedi 16/03/2019
<b>Collation</b>						
<b>MIDI</b>	Choux blancs (1) Sauté d'agneau Carottes Camembert Clafoutis aux poires (1)	Betterave râpées (1) Raviolis au gratin Emmental Entremet citron	Choux chinois haricots mongo (1) Steak haché Coquillettes Fourme d'Ambert Pruneaux au sirop	Salade de pâtes au thon Poulet fermier rôti Endives (1) braisées Tome blanche Fruit de saison (1)	Salade verte, maïs avocat (1) et surimi Filet de cabillaud Cordiale de légumes Samos Génoise confiture	Velouté de cresson Cassoulet (1) maison Salade verte (1) Cantal Fruit de saison (1)
<b>Goûter</b>						
<b>IDEE SOIR</b>	Cuité Porc ou viande Blanche Féculent Salade Fromage	Crudité Bœuf Légumes verts Produit laitier Féculent	Crudité Volaille Féculent /légume vert Produit laitier	Féculent Porc ou viande blanche Légumes verts Produit laitier Fruit cru de saison	Féculent Porc ou viande Blanche Légume vert Produit laitier Fruit cuit	
12	Lundi 18/03/2019	Mardi 19/03/2019	Mercredi 20/03/2019	Jeudi 21/03/2019	Vendredi 22/03/2019	Samedi 23/03/2019
<b>Collation</b>						
<b>MIDI</b>	Carottes et navet (1) Steak haché Rôti de bœuf F.S. Petit pois Camembert Riz au lait	Crêpe au fromage Filet de poulet au citron Brocolis Fromage blanc fermier Fruit de saison (1)	Potage (1) <b>Jambon braisé*</b> Lentilles (1) Morbier Salade de fruits frais (1)	Salade d'endives (1) Filet de poisson Sauce Hollandaise Riz Vache qui rit Yaourt aux fruits	Taboulé boulgour Rôti de bœuf Haricots beurre Emmental Fruit de saison (1)	Assortiment crudité (1) Cuisse de pintade forestière Blettes (1) Roquefort Quatre quart maison + crème anglaise
<b>Goûter</b>						
<b>IDEE SOIR</b>	Cuité Abat Légumes vert Salade Produit laitier /Féculent	Féculent Volaille Féculent Salade Produit laitier	Cuité Jambon Féculent Fromage Fruit cru de saison	Cuité Poisson Féculent Salade Produit laitier	Cuité (potage) Œuf Légumes vert Produit laitier/ Féculent	

(1) Selon les produits de saison.

(2) Aide U.E. à destination des écoles

(3) Menus susceptibles de varier selon arrivage

\*Un plat de substitution est proposé pour les convives ne mangeant pas de porc-

FS = Foyer Soleil

Menus validés par Melle Manant Elsa Diététicienne-Nutritionniste du Centre de Gestion de la Charente [e.manant@cdg16.fr](mailto:e.manant@cdg16.fr)