Menu Val-De-Bonnieure Novembre 2026

Lundi 02 novembre	Mardi 03	Jeudi 05	Vendredi 06
Salade verte, noix, chèvre, croutons et oignons frits 9.1 Omelette nature 5.9 Pommes de terre persillées Fromage 9 Banane	Taboulé 1.9 Navarin d'agneau Carottes et navets Fromage 9 Fruits de saison	Céleri rémoulade 9 Rôti de porc Haricots blancs Fromage 9 Mousse au chocolat 9.5	Potage de légumes Filet de poisson frais en sauce 7.9 Trio de choux Yaourt fermier 9
Lundi 09	**Mardi 10**	**Jeudi 12**	**Vendredi 13**
Chou rouge et pommes Blanquette de dinde Carottes et champignons Riz au lait au caramel au beurre salé	Duo de saucissons et beurre 9 Langue de bœuf sauce à la tomate Boulgour 1 Fromage 9 Fruits de saison	Salade d'agrumes Parmentier de lentilles et carottes Salade verte Fromage (type camembert) 9 Compote	Salade de pâtes vinaigrette 1.8.9 Filet de poisson pané 1.5.7.8 Fondue de poireaux 9 Fromage 9 Fruits de saison
Lundi 16 – Menu rouge	**Mardi 17 – Menu orange**	**Jeudi 19 – Menu vert**	**Vendredi 20 – Menu blanc**
Radis roses et beurre 9 Pâtes à la bolognaise 1.4.8 Yaourt aux fruits rouges 9	Carottes râpées à l'orange Merguez Purée de butternut 9 Mimolette 9 Gâteau à l'abricot 1.2.5.8	Salade composée 9 Flan de brocolis et pommes de terre 9 Fromage aux fines herbes 9 Flan à la pistache 9	Chou blanc vinaigrette Poisson en sauce 7.9 Riz 1 Yaourt nature sucré 9
Lundi 23	**Mardi 24**	**Jeudi 26**	**Vendredi 27**
Salade composée 9 Couscous de légumes et ses pois chiches Semoule 1 Fromage (type camembert) 9 Salade de fruits au sirop	Rillettes de thon au fromage frais 9.7 Bœuf bourguignon Pâtes 1.8 Fromage 9 Fruits de saison	Coleslaw Sauté de porc au caramel Poêlée de légumes asiatiques Verre de lait 9 Gâteau d'anniversaire 1.2.5.8	Salade de lentilles vinaigrette Filet de poisson frais en sauce7.9 Haricots verts Fromage 9 Fruits de saison

Les menus sont validés par Madame Elsa Favret, Diététicienne du Centre de Gestion de la FPT de la Charente

Les menus peuvent subir quelques modifications, liées aux contraintes d'approvisionnement ou techniques.