MENUS DU 29 AVRIL AU 17 MAI 2024



Lundi 29 avril	Mardi 30 avril		Jeudi 02 mai	Vendredi 03 mai
Salade de tomates/Féta	Coleslaw		Salade de riz	Betteraves rouges vinaigrette
Couscous semoule-pois chiches	Parmentier de poisson	Parmentier de poisson Camembert Crème caramel	Emincés poulet à la crème	Veau marengo
Légumes carottes- courgettes Yaourt aux fruits			Petits pois Gouda Fruit de saison	Coquillettes Kiri Salade de fruits
Lundi 06 mai	Mardi 07 mai		Jeudi 09 mai	Vendredi 10 mai
Concombres au fromage blanc Haricots rouges, sauce tomate et petits légumes/riz créole Emmental Fruit de saison	Carottes râpées Filet de colin Courgettes Verre de lait Gâteau au yaourt	4	DOUR FÉRIÉ DOUR FÉRIÉ *** *** *** *** ** ** ** **	PONT MESS
Lundi 13 mai	Mardi 14 mai		Jeudi 16 mai	Vendredi 17 mai
Céleri rémoulade	Taboulé		Salade verte/maïs/ emmental/poivrons	Tomates basilic
Omelette Sauce tomate - Blé pilaf	Poisson pané Fondue de poireaux	솜	Filet migon de porc Purée de pois cassés	Boeuf bourguignon Carottes/navets
Cantal Crème au chocolat	Brie Fruit de saison		Vache qui rit Compote	Plateau de fromage Pâtisserie

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

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



Repas végétarien conformémént à la loi Egalim



Poisson Pêche Durable MSC



AOP Appellation d'Origine Controlée

Issu de l'agriculture Biologique

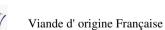


Les fermes de Chassagne





Fait maison préparé par le cuisinier





Poulet Label Rouge