

MENUS DU 29 AVRIL AU 17 MAI 2024



Lundi 29 avril	Mardi 30 avril	Jeudi 02 mai	Vendredi 03 mai
 Salade de tomates/Féta Couscous semoule-pois chiches Légumes carottes- courgettes Yaourt aux fruits	 Coleslaw Parmentier de poisson Camembert Crème caramel	 Salade de riz Emincés poulet à la crème Petits pois Gouda Fruit de saison	 Betteraves rouges vinaigrette Veau marengo 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	 BON JEUDI À TOUTES ET À TOUS :) JOUR FÉRIÉ	 JOUR FÉRIÉ POINT WEEK-END
Lundi 13 mai	Mardi 14 mai	Jeudi 16 mai	Vendredi 17 mai
 Céleri rémoulade Omelette Sauce tomate - Blé pilaf Cantal Crème au chocolat	 Taboulé Poisson pané Fondue de poireaux Brie Fruit de saison	 Salade verte/maïs/ emmental/poivrons Filet mignon de porc Purée de pois cassés Vache qui rit Compote	 Tomates basilic Boeuf bourguignon Carottes/navets 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 conformément à la loi Egalim



Poisson Pêche Durable MSC



AOP Appellation d'Origine Controlée

Issu de l'agriculture Biologique



Les fermes de Chassagne
(Légumineuses-Farine-Huile)



Viande d'origine Française



Poulet Label Rouge



Fait maison préparé par le cuisinier