














Menus du 03 au 28 AVRIL 2023

	LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
Semaine du 03 au 07 Avril	 Radis/ beurre Emincés de volaille Carottes Vache qui rit Pommes	 Salade de chou chinois Poisson Boulgour Bleu de bresse Banane	 Salade d'endives Tartiflette/Jambon Pommes de terre Reblochon Crème dessert	 Rillettes de pois chiches Omelette Salade Verre de lait Cornuelle
Semaine du 10 au 14 Avril				
Semaine du 17 au 22 Avril				
Semaine du 24 au 29 Avril	 Rillettes/cornichons Rôti de veau sauce normande Haricots beurre Fromage Fruit	  Carottes râpées Bœuf à la tomate Pâtes Yaourt	 Concombres vinaigrette Lentilles tomatées Riz créole Fromage Compote de pommes	 Salade piémontaise Poisson Gratin d'épinards Plateau de fromages Gâteau marbré

Menus validés par Melle Bellivier, Diététicienne du Centre de Gestion de la FPT de la Charente

Menus susceptibles de modification en fonction des approvisionnements



Recette du chef



Viande origine France



Issu de l'agriculture Biologique



MSC : pêche durable



Menu végétarien