



# Menus du 03 au 28 AVRIL 2023

	LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
<b>Semaine du 03 au 07 Avril</b>	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
<b>Semaine du 10 au 14 Avril</b>				<i>Bonnes Vacances de Printemps</i> 
<b>Semaine du 17 au 22 Avril</b>				
<b>Semaine du 24 au 29 Avril</b>	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