





























Menus du 02 au 28 Février 2023

	LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
Semaine du 02 au 03 février	  	 <p>Choux blancs/maïs Emincés de dinde au curry Riz Crêpe au chocolat</p> 	 <p>Brocolis/Féta Poisson Haricots beurre Compote Biscuit</p> 	
Semaine du 06 au 10 février	 			
Semaine du 13 au 17 février				
Semaine du 20 au 24 février	  <p>Salade/fromage Bœuf à la tomate Carottes Yaourt aux fruits</p> 	 <p>Carottes râpées Blanquette de veau Pommes de terre vapeur Dessert lacté</p> 	 <p>Saucisson/beurre Médailon de merlu Epinards à la crème Fromage Kiwi</p> 	 <p>Betteraves vinaigrette Tajine de semoule aux légumes Fromage Pomme</p> 
Semaine du 27 au 28 février	  <p>Salade d'endives/thon/maïs Roti de porc sauce moutarde Purée de pois cassés Fromage blanc</p> 	  <p>Lentilles au vinaigre de framboise Omelette Salade Fromage Fruit</p> 		

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



Menu végétarien



MSC : pêche durable