


























MENUS DU 05 JUIN AU 07 JUILLET 2023

	LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
Semaine du 05 au 09 Juin	 Salade de lentilles  Poisson pané Haricots beurre Kiri Banane	Salade de la mer (Tomates, surimi, salade verte)  Rôti de bœuf Pomme duchesse Yaourt aux fruits	 Taboulé Omelette Salade Fromage blanc Fraise/kiwi	 Concombres/maïs Emincés de dinde Courgettes persillées Riz au lait
Semaine du 12 au 16 Juin	 Salade de riz Poisson au curry Flan de brocolis Fromage Fruit	 Paté/cornichons Filet de poulet Petits pois Fromage Fruit	 Carottes râpées Raviolis aux épinards et ricotta Petits suisses Glace	 Tomates/avocats Sauté de veau marengo Purée de pommes de terre/potiron Fromage Yaourt sucré
Semaine du 19 au 23 Juin	 Radis/beurre Sauté de bœuf Poêlée de carottes Fromage Tarte aux Fruits	 Salade de pâtes Poisson sauce citron Chou-fleur Fromage Fruit	 Melon  Haricots rouges sauce tomate Petits légumes/Boulgour Fromage Mousse au chocolat	 Betteraves rouges Saucisses  Lentilles Plateau de fromages Fruit
Semaine du 26 au 30 Juin	 Salade coleslaw Roti de porc Haricots blancs Fromage Compote pommes/poires	 Salade Piémontaise Poisson Gratin de légumes Fromage Fruit	 Salade de tomates/oeufs durs Pizza aux fromages Crème dessert vanille	 Haricots verts vinaigrette Agneau Pâtes Fromage Fruit
Semaine du 03 au 07 Juillet	 Rillettes de thon maison  Escalope de veau Purée de pois cassés Verre de lait Clafoutis aux abricots	 Salade verte/dés de fromage Poisson Epinards à la béchamel Fromage Fruit	 Carottes râpées Clafoutis de ratatouille Riz Fromage blanc sucré	Pique-nique

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

