



# MENUS DU 05 JUIN AU 07 JUILLET 2023

	LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
<b>Semaine du 05 au 09 Juin</b>	  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
<b>Semaine du 12 au 16 Juin</b>	 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
<b>Semaine du 19 au 23 Juin</b>	 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
<b>Semaine du 26 au 30 Juin</b>	 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
<b>Semaine du 03 au 07 Juillet</b>	 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

