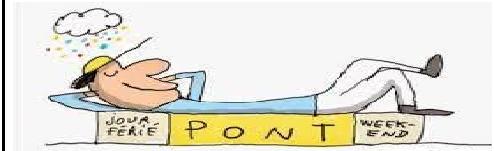




MENU DU 02 MAI AU 02 JUIN

Lundi 1 mai  JOUR FÉRIÉ	Mardi 02 mai Salade/ Emmental Escalope de poulet à la crème Petit pois Riz au lait 	Jeudi 04 mai Salade de blé Poisson Flan de courgettes Fromage Fruit (salade de fruit) 	Vendredi 05 mai Salade de tomates/maïs au vinaigre balsamique Couscous aux légumes semoule-carottes-courgettes-pois chiches Fromage blanc aux fruits rouges 
Lundi 08 mai  JOUR FÉRIÉ	Mardi 10 mai Salade de chou chinois Boeuf à la tomate Spaghetti Gouda Banane  	Jeudi 11 mai Concombres ciboulette Poisson au curry Gratin de chou fleur Fromage Gâteau maison 	Vendredi 12 Carottes râpées Rôti de porc au thym Purée de pois cassés Fromage Compote de pommes  
Lundi 15 mai  Rillettes d'haricots blancs Omelette Ratatouille Fromage Fruit 	Mardi 16 mai Salade coleslaw Blanquette de veau Riz/carottes Yaourt nature sucré 	Jeudi 18 mai 	Vendredi 19 mai 
Lundi 22 mai  Radis/beurre Quiche lorraine Salade Edam Liègeois 	Mardi 23 mai Taboulé Escalope de dinde Haricots verts Fromage Fruit 	Jeudi 25 mai Betteraves cuites Coquillettes à la crème d'ail Poêlée de légumes et lentilles Fromage Fruit  	Vendredi 26 mai Tomates/mozzarella Poisson pané Epinards à la crème Plateau de fromage Clafoutis aux pommes 
Lundi 29 mai  JOUR FÉRIÉ	Mardi 30 mai Saucisson/beurre Sauté d'agneau Purée maison Fromage Fruit 	Jeudi 01 Juin Concombres Poisson sauce citron Carottes vichy Fromage Semoule au lait 	Vendredi 02 Juin Melon Riz cantonnais (petits pois carottes et omelette) Fromage blanc sucré 

Menus validés par Mme MANANT Diététicienne du Centre de Gestion de la FPT de la Charente

Menus susceptibles de modification en fonction des approvisionnements

Fait maison



Menu végétarien



Issu de l'agriculture Biologique



Viande origine France



MSC : pêche durable

