



MENU DU 02 MAI AU 02 JUIN

Lundi 1 mai 	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 	Mardi 10 mai Salade de chou chinois Bœuf 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 Liégeois 	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 	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

Menu végétarien

Issu de l'agriculture Biologique



Fait maison

Viande origine France

MSC : pêche durable

