



Menus du 02 au 31 mars 2023

	LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
Semaine du 02 au 03 Mars			Chou-fleur vinaigrette Poisson sauce tomate Ebly Petits-suisses Banane	Sardines au Saint-morêt Emincés de poulet Petits pois Liégeois
Semaine du 06 au 10 Mars	Duo de choux Bœuf bourguignon Pâtes/carottes Fromage Fruit	Carottes râpées Filet de colin Gratin de courgettes Verre de lait Biscuit au chocolat	Potage à la tomate Saucisses Lentilles Fromage Fruit	Brocolis/fêta Riz cantonais Petits-suisses
Semaine du 13 au 17 Mars	Radis/beurre Roti de porc au thym Ecrasé de pommes de terre Riz au lait	Haricots blancs vinaigrette Coquillettes à la crème Poêlée de légumes Fromage Fruit	Chou chinois Boulettes d'agneau Quinoa Fromage Compote	Betteraves rouges Poisson Gratin de chou-fleur Fromage Fruit
Semaine du 20 au 24 Mars	Salade/dés de fromage Sauté de veau marengo Boulgour Yaourt aux fruits	Maquereaux à la tomate Jambon blanc Pommes noisette Fromage Fruit	Concombres/maïs Pizza aux fromages Haricots verts Fromage Crème caramel	Salade de riz Poisson Epinards à la béchamel Fromage Fruit
Semaine du 27 au 31 Mars	Lentilles au vinaigre de framboise Omelette Salade Fromage blanc aux morceaux de fruits	Salade de pâtes Filet de dinde à la crème Haricots beurre Fromage Fruit	Carottes râpées Bœuf à la tomate Pommes de terre vapeur Fromage Fruit	Pâté de campagne Poisson Purée de brocolis Plateau de fromages Ananas et mangue

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

