



MENUS DU 17 AU 28 JUIN 2024



Lundi 17 juin	Mardi 18 juin	Jeudi 20 juin	Vendredi 21 juin
Concombres au fromage blanc Frittata de tomates Pommes de terre au four Yaourt vanille	Carottes râpées Poisson pané Gratin de courgettes Riz au lait	Salade verte/croûtons/fromage Sauté d'agneau Ebly Kiri Glace	Saucisson/beurre Escalope de dinde Haricots verts persillés Gouda Fruit de saison
Lundi 24 juin	Mardi 25 juin	Jeudi 27 juin	Vendredi 28 juin
Radis/beurre Parmentier de courgettes, polenta et lentilles corail Carottes vichy Fromage blanc	Tomates vinaigrette Poisson sauce citron Poêlée de légumes Fromage Gâteau au chocolat	Coleslaw Bœuf à la provençale Pâtes Fromage Fruit de saison	Taboulé Rôti de porc au thym Petits pois Fromage Fruit de saison

Les menus sont validés par Madame Manant, Diététicienne du Centre de Gestion de la FPT de la Charente

Les menus peuvent subir quelques modifications, liées aux contraintes d'approvisionnement ou techniques



Repas végétarien conformément à la loi Egalim



Poisson Pêche Durable MSC



Issu d'une exploitation Haute Valeur Environnementale



Issu de l'agriculture Biologique
Les fermes de Chassagne (Légumineuses-Farine-huile)



Viande d' origine Française



Fait maison préparé par le cuisinier



Poulet Label Rouge