



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



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



Fait maison préparé par le cuisinier



Poisson Pêche Durable MSC



Viande d'origine Française



Poulet Label Rouge



Issu d'une exploitation Haute Valeur Environnementale