



MENUS DU 01 AU 05 JUILLET 2024



Lundi 01 juillet	Mardi 02 juillet	Jeudi 04 juillet	Vendredi 05 juillet
 Tomates vinaigrette Couscous de légumes semoule - pois chiches Yaourt Bio	 Carottes râpées Poisson sauce citron Haricots beurre Fromage Cake au citron	 Betteraves rouges Bio Jambon blanc Purée de pommes de terre Fromage Fruit	Melon Salade de pâtes/tomates/thon/ concombres/œufs durs Fromage Glace

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

