

MENUS DU 03 AU 14 JUIN 2024



Lundi 03 juin	Mardi 04 juin	Jeudi 06 juin	Vendredi 07 juin
 Lundi 03 juin Salade verte/maïs  Clafoutis à la ratatouille  Pommes de terre au romarin  Yaourt à la vanille 	 Mardi 04 juin Salade de pâtes/surimi  Poisson pané  Haricots beurre  Fromage  Banane	 Jeudi 06 juin Tomates vinaigrette  Sauté de porc à la moutarde  Eby  Brie  Compote	 Vendredi 07 juin Pâté/cornichon  Bœuf bourguignon  Carottes/navets  Vache qui rit  Fruit de saison
 Lundi 10 juin Radis/beurre  Haricots rouges sauce tomate  Petits légumes/boulgour  Gouda  Crème caramel	 Mardi 11 juin  Céleri rémoulade  Filet de colin sauce citron  Carottes  Chèvre  Flan	 Jeudi 13 juin Betteraves rouges  Veau marengo  Riz  Edam  Fruit de saison	 Vendredi 14 juin  Salade pommes de terre  Emincés de poulet  Petits pois  Plateau de fromages  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 de l'agriculture Biologique
 Les fermes de Chassagne (Légumineuses-Farine-huile)

Viande d' origine Française



Issu d'une exploitation Haute Valeur Environnementale



Fait maison préparé par le cuisinier



Poulet Label Rouge