



























MENUS DU 03 AU 14 JUIN 2024



Lundi 03 juin	Mardi 04 juin	Jeudi 06 juin	Vendredi 07 juin
 Salade verte/maïs  Clafoutis à la ratatouille  Pommes de terre au romarin  Yaourt à la vanille 	 Salade de pâtes/surimi  Poisson pané  Haricots beurre Fromage Banane	 Tomates vinaigrette  Sauté de porc à la moutarde  Ebly Brie Compote	 Pâté/cornichon  Bœuf bourguignon  Carottes/navets  Vache qui rit Fruit de saison
Lundi 10 juin	Mardi 11 juin	Jeudi 13 juin	Vendredi 14 juin
 Radis/beurre Haricots rouges sauce tomate  Petits légumes/boulgour Gouda Crème caramel	 Céleri rémoulade  Filet de colin sauce citron  Carottes Chèvre Flan	 Betteraves rouges  Veau marenco  Riz Edam Fruit de saison	 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 d'une exploitation Haute Valeur Environnementale



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



Viande d'origine Française



Poulet Label Rouge



Fait maison préparé par le cuisinier