

# MENUS DU 20 AU 31 MAI 2024



Lundi 20 mai	Mardi 21 mai	Jeudi 23 mai	Vendredi 24 mai
 	<b>Radis/beurre</b> <b>Poisson</b> <b>Ratatouille</b>  <b>Riz au lait</b>	 <b>Salade de tomates</b> <b>Sauté d'agneau</b> <b>Boulgour</b>  <b>Fromage</b> <b>Fruit de saison</b>	 <b>Terrine de légumes</b> <b>Saucisses</b>  <b>Lentilles</b> <b>Fromage</b> <b>Fruit de saison</b>
Lundi 27 mai	Mardi 28 mai	Jeudi 30 mai	Vendredi 31 mai
 <b>Concombres vinaigrette</b> <b>Penne Rigate primavera asperge</b> <b>verte - champ. de paris - pois</b> <b>cassés</b>  <b>Fromage blanc sucré</b>	 <b>Carottes râpées</b> <b>Poisson</b> <b>Légumes printaniers</b>  <b>Fromage</b> <b>Cake au citron</b>	 <b>Salade de lentilles vinaigrette</b> <b>Rôti de bœuf</b> <b>Haricots verts</b> <b>Fromage</b> <b>Fruit de saison</b>	 <b>Melon</b> <b>Pizza jambon/fromage</b>  <b>Salade verte</b> <b>Crème chocolat</b>

*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**