

MENUS DU 20 AU 31 MAI 2024



Lundi 20 mai	Mardi 21 mai	Jeudi 23 mai	Vendredi 24 mai
Bon lundi  JOUR FÉRIÉ	Radis/beurre Poisson Ratatouille  Riz au lait	Salade de tomates Sauté d'agneau Boulgour Fromage Fruit de saison	Terrine de légumes Saucisses Lentilles Fromage Fruit de saison
Lundi 27 mai Concombres vinaigrette Penne Rigate primavera asperge verte - champ. de paris - pois cassés  Fromage blanc sucré	Mardi 28 mai  Carottes râpées Poisson Légumes printaniers  Fromage Cake au citron	Salade de lentilles vinaigrette Rôti de bœuf Haricots verts  Fromage Fruit de saison	Vendredi 31 mai Melon Pizza jambon/fromage Salade verte  Crème chocolat
<i>Les menus sont validés par Madame Manant, Diététicienne du Centre de Gestion de la FPT de la Charente</i>			

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