









MENUS DU 05 AU 16 FEVRIER 2024



LUNDI 05	MARDI 06	JEUDI 08	VENDREDI 09
 Potage de légumes Chili sin carne Riz Brie Clémentine	 Salade de choux chinois Poisson sauce citron Boulgour Tomme Compote	 Salade de pâtes Emincés de volaille  Petis pois Chèvre Banane	 Carotte /céleri râpés Rôti de bœuf Haricots verts Entremet de semoule pomme poire
LUNDI 12	MARDI 13 MARDI-GRAS	JEUDI 15	VENDREDI 16
 Pommes de terre vinaigrette Omelette et champignons persillés Salade Yaourt Clémentine	Carottes râpées Pâtes au saumon Camembert Beignet de mardi-gras	 Betteraves crues râpées Veau marengo Choux-fleurs Fromage Pomme	 Radis roses et noirs/beurre Ouiche lorraine jambon/fromage Salade Plateau de fromages Flan au chocolat



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



Viande d'origine France



Poulet Label Rouge (Dordogne)

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

En bleu " Fait maison " préparé par le cuisinier