



# MENUS DU 01 AU 18 AVRIL 2025

CANTINE	MARDI 01 AVRIL	JEUDI 03 AVRIL	VENDREDI 04 AVRIL
	<b>MARDI 01 AVRIL</b>  Brocoli vinaigrette  Parmentier de poisson   Fromage Fruit	<b>JEUDI 03 AVRIL</b>  Salade chou rouge/quinoa  Emincés de poulet à la tomate  Petits pois   Yaourt vanille Bio	<b>VENDREDI 04 AVRIL</b>  Concombre à la crème  Blanquette de veau  Poêlée de légumes  Semoule à la vanille
LUNDI 07 AVRIL	MARDI 08 AVRIL	JEUDI 10 AVRIL	VENDREDI 11 AVRIL
 Salade/croûtons Omelette Coquillettes Fromage Pomme	 <b>MARDI 08 AVRIL</b>  Radis/beurre  Poisson*  Choux-fleurs  Riz au lait	 <b>JEUDI 10 AVRIL</b> Menu surprise	 <b>VENDREDI 11 AVRIL</b>   Carottes râpées  Saucisse  Pois cassés  Crème vanille
LUNDI 14 AVRIL	MARDI 15 AVRIL	JEUDI 17 AVRIL	VENDREDI 18 AVRIL
  Céleri rémoulade Escalope de dinde  Purée de pommes de terre  Yaourt aux fruits	 <b>MARDI 15 AVRIL</b>  Salade de crudités  Poisson*  Gratin d'épinards  Verre de lait  Cornuelle (local)	 <b>JEUDI 17 AVRIL</b>  Taboulé  Veau  Carottes sautées  Fromage  Fruit	 <b>VENDREDI 18 AVRIL</b>  Betteraves/pommes vinaigrette  Raviolis/épinards  Fromage  Dessert

Les menus sont validés par Madame Bellivier, 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 pané : MSC Pêche durable



Poisson frais \* : Esnandes : Eden ostrea - 17 ESNANDES



Viande origine France



Veau : Origine France



Poulet : Origine France Label Rouge



Agneau : Charente



Dinde : Origine France



Porc : Région Aquitaine



Bœuf : Charente



Bleu Blanc Coeur



Issu de l'agriculture Biologique



Les fermes de Chassagne (Légumineuses-Huile)



Le pain est confectionné à base de farine Label Rouge



Fait maison préparé par la cuisinière



Issu d'une exploitation Haute Valeur Environnementale

