






# MENUS DU 01 AU 18 AVRIL 2025

		<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	
<b>LUNDI 07 AVRIL</b>  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	
<b>LUNDI 14 AVRIL</b>  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



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



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

