



MENUS DU 23 au 27 juin 2025

Lundi 23 juin	Mardi 24 juin	Jeudi 26 juin	Vendredi 27 juin
Salade de riz	Lentilles vinaigrette 	Melon/pastèque	Rillettes de haricots blancs 
Epinards à la florentine 	Poisson pané 	Sauté de porc sauce moutarde 	Sauté d'agneau 
Oeufs durs 	Haricots verts 	Pommes de terre vapeur 	Courgettes persillées 
Fromage	Cake au citron	Yaourt aux fruits 	Fromage
Fruit			Fruit

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-Huile)

Le pain est confectionné à base de farine Label Rouge 



Les plats faits maison sont indiqués en bleu



Issu d'une exploitation Haute Valeur Environnementale



Poisson pané : MSC Pêche durable

Poisson frais * : Esnandes : Eden ostrea - 17 ESNANDES



Viande origine France

Veau

Poulet

Agneau (Poitou-Charentes) 

Dinde 

Porc 

Bœuf