



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