



LE MENU DU 30 JUIN AU 04 JUILLET 2025

| Lundi 30 juin | Mardi 01 juillet | Jeudi 03 juillet | Vendredi 04 juillet |
|--|---|---|---|
|  Houmous de pois chiches Pâtes aux légumes Fromage Banane | Concombre à la crème Sauté de bœuf Carottes sautées Clafoutis aux abricots | Pastèque Emincé de dinde Poêlée de légumes Sémoule au lait |  |

Bonnes Vacances!

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 pané : MSC Pêche durable



Poisson frais * : Esnandes : Eden ostrea - 17 ESNANDES



Issu de l'agriculture Biologique



Viande origine France

Les fermes de Chassagne (Légumineuses-Huile)

Veau : Origine France

Le pain est confectionné à base de farine Label Rouge

Poulet : Origine France



Les plats faits maison sont indiqués en bleu



Agneau : (Charente)



Issu d'une exploitation Haute Valeur Environnementale



Dinde : Origine France

Porc : Région Aquitaine

Bœuf