





# MENUS DU 30 JUIN au 04 JUILLET 2025

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

## 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



**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 : Origine France

Poulet : Origine France

Agneau : (Charente)

Dinde : Origine France

Porc : Région Aquitaine

Bœuf

