



MENUS DU 03 AU 21 FEVRIER 2025

LUNDI 03 FEVRIER	MARDI 04 FEVRIER	JEUDI 06 FEVRIER	VENDREDI 07 FEVRIER
Macédoine de légumes Omelette Ebully /sauce tomate Fromage Fruit	Radis noir / beurre Poisson* Haricots beurre Fromage Crêpe	Velouté de butternut Saucisse grillée Pois cassés Fromage Fruit	Carottes râpées Bœuf bourguignon Poêlée de légumes Fromage Crème chocolat
LUNDI 10 FEVRIER	MARDI 11 FEVRIER	JEUDI 13 FEVRIER	VENDREDI 14 FEVRIER
Potage de légumes Haricots rouges,sauce tomate et petits légumes / Riz Fromage Fruit	Farandole de crudités Poisson* Carottes sautées Verre de lait Pâtisserie	Salade au chou rouge et quinoa Escalope de veau Haricots verts Fromage Fruit	Betteraves rouges bio Sauté de porc Coquillettes Yaourt aux fruits Bio
LUNDI 17 FEVRIER	MARDI 18 FEVRIER	JEUDI 20 FEVRIER	VENDREDI 21 FEVRIER
Haricots verts vinaigrette Quiche aux PDT, poireaux et chèvre Salade Yaourt Vanille Bio	Chou-fleur façon taboulé vinaigrette Poisson* Jardinière de légumes Fromage Semoule au lait	Salade de riz Emincés de dinde Petits pois Fromage Fruit	Salade Coleslaw Lasagnes Gruyère râpé Fromage blanc



bonnes
VACANCES!

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



Poisson pané : MSC Pêche durable

Poisson frais * : Esnandes : Eden ostrea - 17 ESNADES

Viande origine France

Veau : Origine France

Poulet : Origine France Label Rouge

Agneau : Label Rouge (Poitou-Charentes)

Porc : Région Aquitaine

Bœuf (Charente)



Fait maison préparé par le cuisinier



Issu d'une exploitation Haute Valeur Environnementale