



## MENUS DU 03 AU 21 FEVRIER 2025

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



Fait maison préparé par le cuisinier



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)



Issu d'une exploitation Haute Valeur Environnementale