



# MENUS DU 10 AU 31 MARS 2025

LUNDI 10 MARS	MARDI 11 MARS	JEUDI 13 MARS	VENDREDI 14 MARS
Velouté de Butternut Pâtes à la bolognaise de lentilles Emmental râpé Pomme	Radis/beurre Poisson* Epinards à la crème Fromage Clafoutis aux fruits	Salade coleslaw Escalope de dinde à la crème Céréales gourmandes Yaourt vanille Bio	Taboulé de saison Bœuf bourguignon Haricots verts Fromage Banane
LUNDI 17 MARS	MARDI 18 MARS	JEUDI 20 MARS	VENDREDI 21 MARS
Salade/dés de fromage/ croûtons Omelette Ebly/sauce tomate Crème dessert maison	Salade de Pommes de terre Poisson* sauce curry Haricots beurre Fromage Fruit	Betteraves rouges Bio Veau marengo Boulgour Brie Fruit	Céleri rémoulade Filet mignon de porc sauce moutarde Petits pois Semoule à la vanille
LUNDI 24 MARS	MARDI 25 MARS	JEUDI 27 MARS	VENDREDI 28 MARS
Carottes râpées Chili sin carne (Haricots rouges) Riz Fromage Fruit	Farandole de crudités Poisson pané Chou-fleur Verre de lait Gâteau au chocolat	Concombre vinaigrette Viande hachée Frites Fromage Compote	Saucisson/beurre Sauté d'agneau Carottes/navets Plateau de fromages Fruit
LUNDI 31 MARS			

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



Issu d'une exploitation Haute Valeur Environnementale



Poisson pané : MSC Pêche durable

Poisson frais \* : Esnandes : Eden ostrea - 17 ESNADES en fonction de la criée de la semaine



Viande origine France

Veau : Origine France



Poulet : Origine France Label Rouge



Agneau : Label Rouge (Poitou-Charentes)



Dinde : Origine France

Porc : Région Aquitaine

Bœuf (Charente)

