

















MENUS DU 30 SEPTEMBRE AU 18 OCTOBRE 2024



LUNDI 30	MARDI 01	JEUDI 03	VENREDI 04
 Pomme de terre vinaigrette  Omelette - salade  Coulommiers Crème vanille	 Coleslaw Poisson du jour Flan de légumes râpés Emmental Fruit	 Brocolis vinaigrette Bœuf à la tomate Spaghettis Tomme des Pyrénées Fruit	 Taboulé Emincés de volaille Chou-fleur Edam Compote
LUNDI 07	MARDI 08	JEUDI 10	VENREDI 11
 Duo de salade aux pommes Haricots rouges- sauce tomate Petits légumes Riz Fromage blanc aux fruits	 Carottes râpées Poisson Fondue de poireaux Vache qui rit Gâteau au yaourt	 Salade de lentilles vinaigrette Blanquette de veau Carottes/navets Brie Fruit	 Velouté de potiron Escalope de porc Boulgour Plateau de fromages Fruit
LUNDI 14	MARDI 15	JEUDI 17	VENREDI 18
Région BRETAGNE   Taboulé de chou-fleur Galette jambon fromage Salade Camembert Far breton	LES ANTILLES   Acras de morue/salade verte/crudités Colombo de poisson aux légumes Gâteau à la noix de coco	POITOU-CHARENTES  Radis noir/beurre Sauté d'agneau (Poitou-Charentes) Haricots blancs (Charente) Chèvre (Poitou-Charentes) Poire (17)	MENU VEGETARIEN   Betteraves crues râpées/poire Lasagnes chèvre - épinards Plateau de fromage Crème chocolat
VACANCES DU 19 OCTOBRE AU 03 NOVEMBRE 2024			

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 - La Rochelle
 Issu de l'agriculture Biologique Les fermes de Chassagne (Légumineuses-Huile)	 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	
 Fait maison préparé par le cuisinier	

