



## MENUS DU 30 SEPTEMBRE AU 18 OCTOBRE 2024



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

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)**



**Issu d'une exploitation Haute Valeur Environnementale**



**Fait maison préparé par le cuisinier**



Poisson pané : MSC Pêche durable

Poisson frais : Esnandes : Eden ostrea - La Rochelle



**Viande origine France**

Veau : Origine France



Poulet : Origine France Label Rouge



Agneau : Label Rouge (Poitou-Charentes)



Porc : Région Aquitaine

Bœuf (Charente)

