



MENUS DU 02 AU 27 SEPTEMBRE 2024



LUNDI 02	MARDI 03	JEUDI 05	VENDREDI 06
 <p>Melon</p>  Clafoutis courgettes, tomates Pommes de terre rôties Camembert Glace	<p>Salade /croûtons/fromage Poisson sauce curry Haricots beurre</p>  Riz au lait	 Tomates vinaigrette Sauté d'agneau   Boulgour Brie Prune	 Salade de blé Bœuf bourguignon  Carottes/navets Kiri Nectarine
LUNDI 09	MARDI 10	JEUDI 12	VENDREDI 13
 <p>Concombres au fromage blanc Couscous aux légumes (semoule - pois chiches) Yaourt aux fruits</p> 	 <p>Carottes râpées Poisson Epinards à la crème Verre de lait Gâteau au chocolat</p> 	 <p>Melon Saucisses Lentilles Emmental Fruit</p> 	 <p>Tomates/maïs Emincés de poulet  Petits pois Camembert Fruit</p> 
LUNDI 16	MARDI 17	JEUDI 19	VENDREDI 20
 <p>Radis/beurre Frittata de tomates Céréales méditerranéennes Fromage blanc sucré</p> 	 <p>Salade coleslaw Poisson sauce citron Gratin de courgettes Semoule au lait</p> 	 <p>Betteraves rouges Bio Rôti de porc au thym  Pâtes Chèvre Fruit</p> 	 <p>Saucisson/beurre Escalope de dinde  Haricots verts persillés Gouda Fruit</p> 
LUNDI 23	MARDI 24	JEUDI 26	VENDREDI 27
 <p>Tomates/concombres vinaigrette Dhal de lentilles corail Riz Yaourt vanille Bio</p>  	 <p>Salade de betteraves crues Poisson pané  Ratatouille Tomme blanche Tarte aux pommes</p> 	 <p>Duo de choux Blanquette de veau  Ebly Saint-nectaire Fruit</p> 	 <p>Macédoine de légumes Lasagnes bolognaises Salade Cantal Compote</p> 

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)



Fait maison préparé par le cuisinier



MSC Pêche durable



Viande origine France



Label Rouge (poulet-agneau)



Issu d'une exploitation
Haute Valeur Environnementale