



MENUS DU 02 AU 27 SEPTEMBRE 2024



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

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