



MENUS DU 02 AU 06 FEVRIER 2026

LUNDI 02 FEVRIER	MARDI 03 FEVRIER	JEUDI 05 FEVRIER	VENDREDI 06 FEVRIER
 Concombres à la crème Dhal de lentilles Crêpes au sucre	Salade de riz Poisson* Jardinière de légumes Fromage Fruit	Potage de légumes Sauté de porc Purée de pois cassés Fromage Fruit	Rillettes d'haricots blancs Emincés de poulet Butternut rôti Dessert



Les menus sont validés par Madame Elsa Favret, 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)

Ferme de Paupiquet Ansac-sur-Vienne16 (Fromage blanc-Yaourt)

La grande Dennerie Blanzaguet st Cybard 16 (Lait - Beurre)



Le pain est confectionné à base de farine Label Rouge (Churet 16)



Issu d'une exploitation Haute Valeur Environnementale
(fruits et légumes)

Les plats faits maison sont indiqués en bleu

Poisson : MSC Pêche durable 

Poisson frais * : SAS EDEN OSTREA

17137 ESNANDES

Viande origine France



Dinde



Poulet



Agneau

Veau

Porc

Bœuf

