






MENUS DU 23 FEVRIER AU 13 MARS

LUNDI 23 FEVRIER	MARDI 24 FEVRIER	JEUDI 26 FEVRIER	VENREDI 27 FEVRIER
 Potage de légumes Pâtes à la bolognaise de lentilles Emmental râpé Fruit	Radis/beurre Poisson* Epinards à la crème Fromage Clafoutis aux fruits	Salade coleslaw Escalope de dinde à la crème Céréales gourmandes Yaourt vanille Bio	Taboulé de saison Bœuf bourguignon Carottes sautées Fromage Fruit
LUNDI 02 MARS	MARDI 03 MARS	JEUDI 05 MARS	VENREDI 06 MARS
 Salade pomme et comté Omelette Champignons ail persil Fromage blanc	Salade de pomme de terre Poisson* sauce curry Haricots beurre Fromage Fruit	Choux blancs et raisins Lasagnes bolognaises Fromage Compote	Betteraves rouges cuites Veau marengo Riz Fromage Fruit
LUNDI 09 MARS	MARDI 10 MARS	JEUDI 12 MARS	VENREDI 13 MARS
 Carottes à l'ananas Tarte pommes de terre poireaux et chèvre Crème dessert	Farandole de crudités Gratin de brocolis au saumon Verre de lait Gâteau au chocolat	Salade d'agrumes Escalope de porc Lentilles Fromage Fruit	Salade de blé Carbonade de bœuf Haricots verts Fromage Fruit

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-Vienne 16 (Fromage blanc-Yaourt)

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

Saintong'œuf - Charente-Maritime (oeufs)

 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 : Pêche durable
 Poisson frais * : SAS EDEN OSTREA
 17137 ESNANDES

Viande origine France

   Dinde
 Poulet
 Agneau
 Veau
 Porc
 Bœuf

