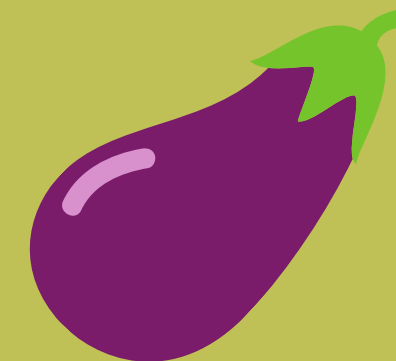
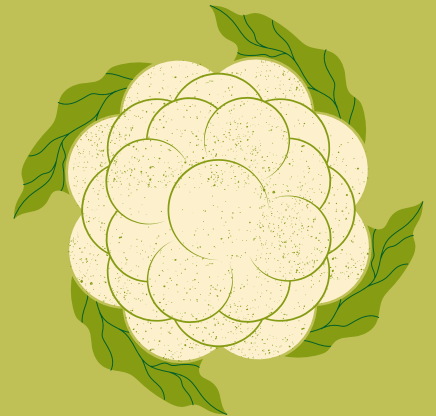


# MENUS AVRIL 2025



## Avril 2025

| Lundi 07   | Mardi 08   | Jeudi 10   | Vendredi 11  |
|--|--|--|--|
| Céleri rémoulade<br>Sauté de veau<br>Riz<br>Emmental<br>Compote aux fruits | Salade de blé (surimi, maïs)<br>Saucisses<br>Ratatouille<br>Vache qui rit<br>Pomme               | Betteraves cuites<br>Parmentier de pois cassés et<br>carottes<br>Brie<br>Kiwi                  | Radis beurre<br>Dos de cabillaud sauce au beurre<br>citronnée<br>Brocolis<br>Verre de lait<br>Moelleux au chocolat |
| Lundi 14   | Mardi 15   | Jeudi 17   | Vendredi 18  |
| Taboulé<br>Sauté de dinde<br>Haricots verts<br>Brie<br>Poire               | Choux-fleurs en vinaigrette<br>Spaghettis à la bolognaise de<br>lentilles<br>Mimolette<br>Banane | Salade mélangée, tomates cerises et<br>noix<br>Brandade de morue maison<br>Yaourt nature sucré | Concombres à la crème<br>Navarin d'agneau<br>Haricots blancs<br>Plateau de fromages<br>Glace                       |
| <i>Bonnes vacances</i>   |  |  |  |

Menus validés par Mme MANANT, diététicienne au Centre de Gestion de la FPT de la Charente.

Menus susceptibles d'être modifiés en fonction des approvisionnements et arrivages.

Les plats sont faits maison, sauf imprévus.