

MENUS AVRIL 2025



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

