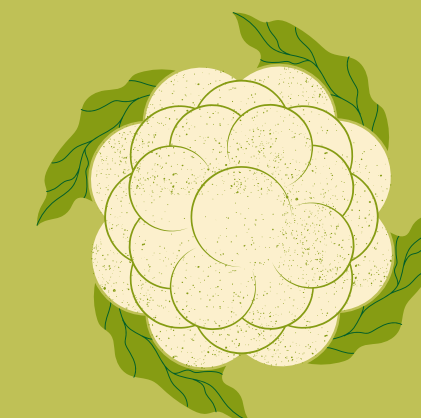




# MENUS AVRIL 2025

Saint-Projet - Mai 2025



Lundi 05	Mardi 06	Jeudi 08	Vendredi 09
Betteraves cuites Nugget's de blé Petits pois Œufs au lait	Rillettes Sauté de veau Quinoa Emmental Banane	Féié	Concombres vinaigrette Filet de colin sauce hollandaise Haricots beurre Camembert Gâteaux aux pommes et noix maison
Lundi 12	Mardi 13	Jeudi 15	Vendredi 16
Taboulé Pilon de poulet Tomates provençales Vache qui rit Poire	Salade verte, radis et noix Lasagnes aux lentilles Yaourt aux fruits mixés	Salade piémontaise Daube de bœuf Carottes et champignons Brie Pomme	Céleri rémoulade Dos de cabillaud sauce citronnée Blé Gouda Flan vanille au coulis de caramel
Lundi 19	Mardi 20	Jeudi 22	Vendredi 23
Tomates mozzarella Brochettes de porc Pommes noisette Coulommiers Compote	Sardines Tajine d'agneau Semoule Comté Fraises au sucre	Carottes râpées Œufs durs Ratatouille Verre de lait Éclairs au chocolat	Quiche lorraine Filet de lieu noir Haricots plats Edam Banane
Lundi 26	Mardi 27	Jeudi 29	Vendredi 30
Salade de riz Sauté de poulet Courgettes Fromage de chèvre à tartiner Nectarine	Concombres et maïs Hachis Parmentier Camembert Glace	Féié	Pont

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.

