



# MENUS DU 01 AU 12 AVRIL 2024

LUNDI 01 AVRIL	MARDI 02 AVRIL	JEUDI 04 AVRIL	VENDREDI 05 AVRIL
 <p>Jour férié</p>	 <p>Radis roses/beurre Filet de poisson Ecrasé de pommes de terre Comté Compote</p>	 <p>Rillettes d'haricots blancs Rôti de porc au thym Salsifis Chèvre Fruit de saison</p>	 <p>Salade de choux rouges Sauté de volaille basquaise Petit pois Verre de lait Cornuelle (local)</p>
LUNDI 08 AVRIL	MARDI 09 AVRIL	JEUDI 11 AVRIL	VENDREDI 12 AVRIL
 <p>Carottes râpées/œufs durs Pizza fromagère Flan au chocolat (maison)</p>	 <p>Concombres à la crème Poisson Choux-fleurs Semoule au lait (maison)</p>	 <p>Salade verte/dés de fromage Filet de poulet Coquillettes Emmental Clémentine</p>	 <p>Salade de riz/thon Bœuf bourguignon Purée de potiron Gouda Pomme</p>

Les menus sont validés par Madame Manant, 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-Farine-huile)

Le Potager de Gabilou  
(Légumes de saison)



Poisson Pêche Durable MSC



Viande d'origine Française



Poulet Label Rouge (Dordogne)

**En bleu "Fait maison préparé par le cuisinier"**

