



# MENUS DU 04 AU 29 MARS 2024

LUNDI 04 MARS	MARDI 05 MARS	JEUDI 07 MARS	VENDREDI 08 MARS
 <b>Betteraves râpées</b> <b>Pâtes à la bolognaise de lentilles</b> <b>Gruyère râpé</b> <b>Yaourt vanille BIO</b>	 <b>Céleri rémoulade</b> <b>Dos de colin</b> <b>Epinards à la crème</b> <b>Tomme</b> <b>Clafoutis aux poires</b>	 <b>Haricots verts en salade</b> <b>Noix de joue de porc</b> <b>Blé</b> <b>Camembert</b> <b>Kiwi</b>	 <b>Salade de pommes de terre vinaigrette</b> <b>Bœuf bourguignon</b> <b>Carottes/navets</b> <b>Plateau de fromage</b> <b>Banane</b>
LUNDI 11 MARS	MARDI 12 MARS	JEUDI 14 MARS	VENDREDI 15 MARS
 <b>Choux blancs vinaigrette</b> <b>Risotto aux poireaux maïs</b> <b>carottes et lentilles corail</b> <b>Fromage blanc sucré</b>	 <b>Radis noir/rose</b> <b>Poisson sauce curry</b> <b>Haricots beurre</b> <b>Brie</b> <b>Gâteau au chocolat</b>	 <b>Pâté/cornichons</b> <b>Emincés de dinde à la crème</b> <b>Semoule</b> <b>Kiri</b> <b>Clémentine</b>	 <b>Salade verte/maïs</b> <b>Sauté d'agneau</b> <b>Purée de céleri/PDT</b> <b>Cantal</b> <b>Pomme</b>
LUNDI 18 MARS	MARDI 19 MARS	JEUDI 21 MARS	VENDREDI 22 MARS
 <b>Farandole de crudités</b> <b>Couscous végétarien pois chiches</b> <b>Légumes</b> <b>Yaourt aux fruits</b>	 <b>Betteraves vinaigrette</b> <b>Saucisse</b> <b>Pois cassés</b> <b>Emmental</b> <b>Fruit de saison</b>	<b>Taboulé</b> <b>Saumon grillé</b> <b>Carottes vichy</b> <b>Vache qui rit</b> <b>Fruit de saison</b>	 <b>Chou-fleur vinaigrette</b> <b>Blanquette de veau à l'ancienne</b> <b>Riz</b> <b>Plateau de fromages</b> <b>Fruit de saison</b>
LUNDI 25 MARS	MARDI 26 MARS	JEUDI 28 MARS	VENDREDI 29 MARS
 <b>Salade, noix et croûtons</b> <b>Lasagnes bolognaises</b> <b>Crème dessert vanille</b>	 <b>Carottes râpées</b> <b>Poisson pané</b> <b>Fondue de poireaux</b> <b>Riz au lait</b>	 <b>Quiche lorraine</b> <b>Rôti de bœuf</b> <b>Haricots verts</b> <b>Brie</b> <b>Fruit de saison</b>	 <b>Macédoine de légumes</b> <b>Omelette</b> <b>aux pommes de terre</b> <b>Coulommiers</b> <b>Fruit de saison</b>

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  
Bœuf (Charente)



Poulet Label Rouge (Dordogne)



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