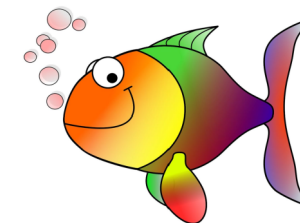




MENUS AVRIL 2021



Lundi	Mardi	Jeudi	Vendredi
		Taboulé Rôti de dindonneau Salsifis Brie Poire	Salade de pâtes Poisson meunière Chou fleur** Fromage blanc*, dés d'ananas
		1	2
FERIE	Coleslaw Gigôt d'agneau*** Flageolets Saint Paulin Pomme	Salade de blé Poulet** Pois plats Emmental Banane	Radis, beurre*** Blanquette de la mer Riz Coulommiers Glace
	6	8	9
Menu végétarien Salade**, dés de fromage Chili végétarien Mottin charentais*** Poire	Céleri rémoulade** Rôti de porc*** Haricots blancs Petits suisses parfumés	Lentilles vinaigrette Sauté de veau*** Carottes braisées Emmental Fruit	Friand fromage Saumon Gratin de chou fleur Yaourt à la fraise*
26	27	29	30

Menus établis sous réserve de modifications liées à l'approvisionnement

Toutes nos viandes sont d'origine Française

Menus validés par Melle MANANT, diététicienne du Centre de Gestion de la FPT de La Charente

* Bio

** Local

*** Région

