

Menus validés par une diététicienne  
du Conseil Départemental de la Charente



**Fait maison**  
**Produits frais / Locaux**  
**Produits bio**

Lundi 06 Mars	Mardi 07 Mars	Mercredi 08 Mars	Jeudi 09 Mars	Vendredi 10 Mars
Assiette de charcuterie (Production locale)	Buffet de crudités	Salade de pommes de terre	Buffet de crudités	Salade verte et boulgour/ Salade verte et pois chiches
Sauté de veau à la provençale ou Escalope à la crème  Céréales gourmandes Bio / Blé	Poisson du marché et Pâtes	Colombo de porc et ses légumes	Cuisse de poulet ou Filet de dinde Gratin de légumes maison	Hachis végétarien maison
Salade	Salade	Salade	Salade	Salade
Laitage BIO	Fromage	Fromage	Laitage BIO	Fromage
Fruit	Pommes et ananas rôtis	Fruit	Tourteau	Fromage blanc et son crumble

Assiette de crudités	Croissant au jambon maison	Assiette de crudités	Cœur d'artichaut	<b>PETITS-DEJEUNERS</b>  Café, Lait, Chocolat, Thé Fruit, Jus de Fruits Beurre, Confiture, Miel Produits Laitiers, Céréales  1 fois par semaine : viennoiserie
Omelette et épinards à la crème	Brochette de volaille Haricots verts	Steak haché et potatoes	Poisson pané et riz	
Salade	Salade	Salade	Salade	
Fromage	Laitage BIO	Fromage	Laitage BIO	
Gâteau de riz	Fruit	Banane rôtie	Fruit	

Ces menus sont donnés à titre indicatif et peuvent être modifiés en fonction des approvisionnements

L'INTENDANTE  
M.OGIRON

LE PRINCIPAL  
J.ARNOUX