

Menus validés par une diététicienne  
du Conseil Départemental de la Charente



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

## SEMAINE RESPECT DES DIFFERENCES

Lundi 13 Mars	Mardi 14 Mars	Mercredi 15 Mars	Jeudi 16 Mars	Vendredi 17 Mars
OUTRE MER	NOUVELLE AQUITAINE	ASIATIQUE ALTERNATIF	GREC	
Assiette de crustacés / Salade tropicale	Salade de gésiers / Salade composée	Nems et samoussas aux légumes	Salade composée / Poivrons farcis / Tarama / Houmous	Salade de quinoa / terrine d'aubergines maison
Poisson Riz et légumes	Cassoulet maison	Pâtes chinoises végétariennes	MOUSSAKA MAISON	Filet de volaille sauce au foin Purée de choux fleurs maison / légumes bio
Salade	Salade	Salade	Salade	Salade
Laitage BIO	Buffet de fromages	Fromage	Fromage	Fromage
Salade de fruits exotiques	Millas maison / Cannelés	Mousse de mangue	Yaourt Grecque	Pomme d'amour maison Pop corn

Assiette de crudités	Asperges	Assiette de crudités	Salade de lentilles	<b>PETITS-DEJEUNERS</b>  Café, Lait, Chocolat, Thé Fruit, Jus de Fruits Beurre, Confiture, Miel Produits Laitiers, Céréales  1 fois par semaine : viennoiserie
Blanquette de dinde maison Carottes Bio	Poisson du marché Brocolis	Grillade de porc Gratin de légumes maison	Sauté de veau Blé Bio	
Salade	Salade	Salade	Salade	
Fromage	Fromage	Laitage BIO	Fromage	
Pâtisserie maison	Fruit	Compote	Fruit	

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

L'INTENDANTE  
M.OGIRON

LE PRINCIPAL  
J.ARNOUX