

Menus validés par une diététicienne
du Conseil Départemental de la Charente



Fait maison
Produits frais / Locaux
Produits bio

| Lundi 20 Mars | Mardi 21 Mars | Mercredi 22 Mars | Jeudi 23 Mars | Vendredi 24 Mars |
|----------------------------------|--|--|---|---|
| Salade verte composée thon/ œufs | Buffet de crudités | Salade composée aux noix et croûtons | Buffet de féculent à composer | Assiette de crudités |
| Foie / Joue de bœuf Frites | Sauté de porc / Filet mignon Poêlée de légumes maison | Tajine de légumes fruits secs maison Semoule | Emincé de volaille Haricots plats / Salsifis | Brandade de poisson / Risotto aux fruits de mer maison |
| Salade | Salade | Salade | Salade | Salade |
| Laitage BIO | Laitage BIO | Fromage | Fromage | Fromage |
| Fruit | Quatre Quart Maison / Pâtisserie | Fruit | Fruit | Choix de compote |
| Potage de vermicelles | Avocat | Quiche maison | Crudités | PETITS-DEJEUNERS Café, Lait, Chocolat, Thé Fruit, Jus de Fruits Beurre, Confiture, Miel Produits Laitiers, Céréales 1 fois par semaine : viennoiserie |
| Steak et Haricots verts | Omelette et coquille | Poisson pané et choux braisé | Palette à la diable et pommes de terre vapeur | |
| Salade | Salade | Salade | Salade | |
| Fromage | Fromage | Laitage BIO | Fromage | |
| Fruit | Poire au chocolat maison | Fruit | Crème dessert | |

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

L'INTENDANTE
 M.OGIRON

LE PRINCIPAL
 J.ARNOUX