




Menus du 20/04 au 30/04/2026



LUNDI 20	MARDI 21	JEUDI 23	VENDREDI 24
Sardine au beurre Rôti de porc Semoule Emmental Pomme	Salade de pâtes/dés de fromage/vinaigrette Œuf dur bio Ratatouille maison Comté Banane 	Radis noir Goulasch de bœuf à la tomate Haricots verts bio Gâteau au chocolat maison 	Carottes rappées vinaigrette Filet de poisson Riz basmati Chavroux Compote
LUNDI 27	MARDI 28	JEUDI 30	VENDREDI 1 <sup>ER</sup> MAI
Salade de quinoa/thon Chipolatas Choux-fleurs béchamel Camembert Pomme	Concombre vinaigrette Parmentier de lentilles bio Yaourt bio à la fraise 	Brocolis vinaigrette Filet de poisson Frites maison Edam Poire	FERIE

**Menus validés par Mme FAVRET, diététicienne au Centre de Gestion de la FPT de la Charente**

**Menus susceptibles d'être modifiés en fonction des livraisons**

**GOUTER** : Chaque jour : **1 féculent** (pain/confiture ou chocolat) ou **biscuit** + **1 produit laitier** (yaourt ou fromage ou 1 verre de lait) + **1 fruit** ou une **compote**