



Menus du 01 au 25/09

LUNDI	MARDI 01	JEUDI 03	VENREDI 04
	Radis /beurre Risotto aux champignons et pois chiches Emmental Glace 	Melon Aiguillettes de poulet à la crème Ratatouille maison Gâteau poire/chocolat 	Taboulé maison Poisson Choux fleurs persillés Vache qui rit Abricots
LUNDI 07	MARDI 08	JEUDI 10	VENREDI 11
Tomates en salade Jambon blanc Frites maison Coulommiers Pêche 	Salade verte, maïs, croutons à la vinaigrette Œufs à la florentine béchamel Riz au lait maison 	Sardines Rôti de veau Riz Edam Prunes	Concombres à la ciboulette Brandade de poisson Salade verte Yaourt bio 
LUNDI 14	MARDI 15	JEUDI 17	VENREDI 18
Melon charentais Pâte à la bolognaise maison Comté Gâteaux à l'abricot 	Céleri rémoulade Quiche courgettes/chèvre Salade verte Compote de pomme et cookie maison 	Salade de pâtes/dés de fromage Gigot d'agneau Haricots blancs Gouda Pastèque	Duo de saucissons/beurre Poisson pané Brocolis à la crème Camembert Prunes
LUNDI 21	MARDI 22	JEUDI 24	VENREDI 25
Lentilles en salade Sauté de veau marengo Haricots verts Gouda Poire	Carottes râpées Piperade aux œufs Semoule Fromage blanc bio 	Piémontaise maison Escalope de poulet Tomates à la provençales Cantal Raisin	Pastèque Poisson sauce beurre blanc Riz Yaourt bio

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**