





Menus du 04/05 au 29/05/2026

LUNDI 04	MARDI 05	JEUDI 07	VENDREDI 08
Melon charentais Filet mignon de porc Ratatouille Yaourt bio vanille	Coleslaw carotte/choux blanc mayonnaise maison Chili sin Riz Emmental Fraise à la chantilly maison 	Quiche au thon maison Filet de poisson au citron Brocolis à la persillade Fromage Banane	FERIE
LUNDI 11	MARDI 12	JEUDI 14	VENDREDI 15
Radis /beurre Rôti de veau Haricots verts bio Riz au lait maison	Concombres/mimolette Pâtes aux lentilles en sauce tomate Compote de pêche 	FERIE	FERIE
LUNDI 18	MARDI 19	JEUDI 21	VENDREDI 22
Asperges vinaigrette Rôti de porc Purée de pois cassé Camembert Nectarine	Taboulé maison Œufs à la florentine Cantal Pastèque 	Piémontaise maison Noix de joué de bœuf Carotte vichy Gouda Fraises au sucre	Rillettes du mans et cornichon Poisson Boulgour à la tomate Petit suisse Fruit
LUNDI 25	MARDI 26	JEUDI 28	VENDREDI 29
FERIE	Salade verte, crouton Piperade aux oeufs Crème anglaise Quatre quart maison 	Melon charentais Navarin d'agneau Semoule au beurre Glace	Tomates à la mozzarella Poisson pané Pomme de terre vapeur Bûche du Pilat Pêche

**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**