

Menus de Février 2020

Lundi 3 (menu végétarien)	Mardi 4	Jeudi 6	Vendredi 7
Soupe de lentille, carottes, lait de coco Galette printanière au quinoa Camembert Pommes	Salade de pâtes- Thon Poisson frais Poêlée printanière Mimollette Salade de fruits frais	Radis noirs et beurre Joue de bœuf Pommes de terre vapeur Samos Flan caramel	Carottes râpées Cuisses de pintade Gratin de courgettes/riz Manslois chèvre Semoule au lait
Lundi 10 (menu végétarien)	Mardi 11	Jeudi 13	Vendredi 14
Batavia/avocats/croûtons s Omelette persillées carottes et panais sautés Brie Flan patissier	Duo de saucissons- cornichons Veau marengo Pâtes Babybel Clémentines	Salade de pommes de terre, thon, tomates, cornichons Poisson frais Haricots beurre Yaourt bio Poire	Duo de choux et raisins Pizza maison Kiri Bananes
Lundi 17	Mardi 18	Jeudi 20	Vendredi 21
Carottes rapées citronnées Emincé de dinde sauce crème Semoule Coulommiers Compote de pommes	Feuilleté emmenthal Jambon braisé sauce madère Poêlée bretonne Cantafrais Kiwi	Potage Rôti de boeuf Frites Gouda Orange	Radis beurre Hoki pané Gratin de choux-fleurs Vache qui rit Semoule au lait

Repos pour les p'tits écoliers : en vacances du 24 février au 6 mars !!

Menus validés par Mme. Elsa MANANT, Diététicienne du Centre de Gestion de la FPT de la Charente

