

Menu : Mai 2021

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

LUNDI 3/05	MARDI 4/05	JEUDI 6/05	 VENDREDI 7/08
Chou chinois Chili sin Carné Riz Fromage blanc et son coulis	Radis beurre Rôti de porc Flageolets Edam Compote de pommes	Tomates-thon Gigollette de lapin sauce provençale Petit pois Crème anglaise/moelleux au chocolat	Canapés de sardines Mijoté de bœuf Carottes/salsifis Kiri Bananes
LUNDI 10/05	MARDI 11/05	JEUDI 13/05	 VENDREDI 14/05
Carottes râpées Brandade de poisson maison Camembert Petits suisses aux fruits	Salade Piémontaise Emincé de dinde sauce curry Courgettes gratinées Emmenthal Ananas frais	FERIE	FERIE
LUNDI 17/05	MARDI 18/05	JEUDI 20/05	 VENDREDI 21/05
Concombre /crème Omelette aux pommes de terre vapeur Ratatouille Saint nectaire Compote	Carottes rapées Grillades de porc Lentilles Petits suisses aux fruits	Taboulé Poisson frais Purée verte (haricots verts, courgettes, brocolis) Petit Louis Salade de fruits frais	Batavia/thon/agrumes Rôti de bœuf Frites Flan vanille/palmier
Mardi 25/05	Jeudi 27/05	Vendredi 28/05	Vendredi 31/05
Salami/cornichons Pavé de sumon sauce citron Semoule Tartare Poires	Lentilles/truites fumée/avocats Veau marengo Beignets de chou fleurs Brie Fraises	Melon Pizza maison (Tomates, champignons, chèvre) Yaourt sucré	Salade de blé/œufs durs/tomates Lasagnes végétal aux légumes Babybel Pommes