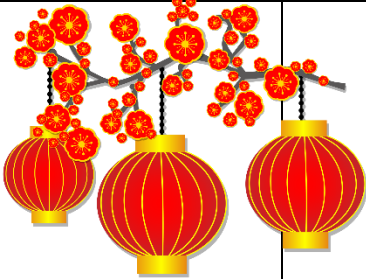


























MENU Du Mois de février 2024

		<p>Jeudi 1^{er}</p> <p>Chou rouge  Saucisses Petits pois  Semoule au lait</p>	<p>Vendredi 2</p> <p>Salade de pâtes  (vinaigrette) Filet de poisson frais Brocolis  Saint Paulin Banane </p>
<p>Lundi 5 Menu végétarien</p> <p>Salade verte mimosa  Gratin de chou-fleur  Mimolette Clafoutis aux abricots</p>	<p>Mardi 6</p> <p>Carottes râpées  Noix de joue de bœuf confite Purée de patate douce Petit suisse aux fruits </p>	<p>Jeudi 8</p> <p>Spécial nouvel an Chinois</p> <p>Nems Porc au caramel Riz  Salade de fruits exotiques</p>	<p>Vendredi 9</p> <p>Velouté de lentilles corail  Filet de poisson frais Haricots beurre  Vache qui rit Banane </p>
<p>Lundi 12 Menu végétarien</p> <p>Betteraves rouges  Couscous de légumes  Semoule et ses pois chiches  Yaourt nature sucré  Clémentine</p>	<p>Mardi 13 Spécial carnaval</p> <p>Salade verte composée (+roquette) Sauté d'agneau chasseur  Carottes sautées  Gouda Beignet au chocolat</p>	<p>Jeudi 15</p> <p>Salade d'endives  Pilon de poulet Frites Camembert Flan caramel</p> 	<p>Vendredi 16</p> <p>Salade de quinoa  Filet de poisson frais Choux romanesco Kiri  Poire </p>

Menu validé par Mlle MANANT, diététicienne du Centre de Gestion de la FPT de la Charente

 : Produits issus de l'agriculture biologique - origine locale

Pour le bon fonctionnement du service, ces menus sont susceptibles d'être modifiés.