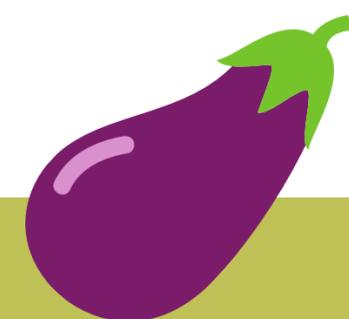
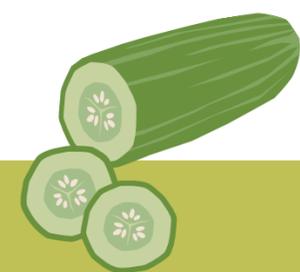


MENUS MARS 2025



Mars 2025			
Lundi 10	Mardi 11	Jeudi 13	Vendredi 14
Céleri rémoulade Jambon braisé sauce moutardée Flageolets Yaourt aux fruits	Taboulé Sauté de veau Panais et carottes Tomme Pomme	Radis beurre Couscous de légumes et pois chiches Semoule Camembert Liégeois vanille	Salade de pâtes vinaigrette Filet de poisson meunière Fondue de poireaux Flan de chocolat (type Alsa) Poire
Lundi 17	Mardi 18	Jeudi 20	Vendredi 21
Salade de quinoa au thon Pilons de poulet Haricots verts persillés Cantal Salade de fruits frais	Carottes râpées Lasagnes épinards – ricotta Salade verte Brie Compote	Duo de choux vinaigrette Estouffade de bœuf à la sauce tomate Cubes de céleri (60%) et pommes de terre (40%) Fromage blanc	Champignons à la grecque Dos de lieu noir sauce citronnée Riz Saint-Nectaire Kiwi
Lundi 24	Mardi 25	Jeudi 27	Vendredi 28
Saucissons Pâtes à la bolognaise Coulommiers Pomme	Salade d'endives, jambon, maïs Blanquette de veau Carottes (30%), champignons (30%) et pommes de terre (40%) Fromage fondu Mousse au chocolat	Potage de légumes Dahl de lentilles corail Riz Tomme de brebis Poire	Carottes et céleris râpés vinaigrette Filet de colin Gratin de choux-fleurs Verre de lait Gâteau marbré
Lundi 31	Mardi 1 ^{er} avril	Jeudi 03	Vendredi 04
Salade de maïs Grillade de porc Petits pois Gouda Banane	Radis beurre Beignets de calamars Carottes persillées Camembert Glace et biscuit	Maquereaux Tajine d'agneau Semoule Plateau de fromages Salade de fruits frais	Concombres vinaigrette Omelette aux pommes de terre Salade verte Petits suisses aux fruits

Menus validés par Mme MANANT, diététicienne au Centre de Gestion de la FPT de la Charente.

Menus susceptibles d'être modifiés en fonction des approvisionnements et arrivages.

Les plats sont faits maison, sauf imprévus.

