



# MENUS FÉVRIER MARS 2026

Lundi 23 février	Mardi 24	Jeudi 26 – Nouvel an chinois	Vendredi 27 – Mardi gras
Velouté de légumes maison Spaghettis à la bolognaise Emmental Compote	Betteraves cuites Quiche patate douce, feta et œufs Brie Orange	Samoussa Riz cantonnais Mimolette Ananas frais	Carottes râpées Filet de poisson frais Fondue de poireaux Verre de lait Beignet
Lundi 02 mars	Mardi 03	Jeudi 05	Vendredi 06
Taboulé Escalope de poulet Petits pois à la française Edam Clémentine	Avocat et cœur de palmier Sauté de boeuf aux carottes Semoule au lait	Céleri rémoulade Chili de haricots rouges et son maïs Riz Yaourt sucré	Salade de pommes de terre vinaigrette Filet de poisson frais Haricots verts Plateau de fromages Kiwi
Lundi 09	Mardi 10	Jeudi 12	Vendredi 13
Choux blancs et dés de jambon Sauté de dinde au curry et lait de coco Blé Flan à la pistache	Salade de pâtes vinaigrette Œufs durs Duo de choux gratinés Gouda Pomme	Salade de lentilles Navarin d'agneau Carottes et navets Saint-Môret Poire	Salade verte composée Filet de poisson frais Pommes de terre vapeur Coulommiers Liégeois à la vanille
Lundi 16	Mardi 17	Jeudi 19	Vendredi 20
Sardine à l'huile Pâtes à la carbonara Saint-Nectaire Salade de fruits frais	Radis roses et beurre Blanquette de veau Céleri rave Flan pâtissier	Salade d'endives composée Parmentier de pois cassés et ses petits légumes Bûche du Pilat Crème dessert au chocolat	Salade de riz Filet de poisson frais Poêlée de légumes Plateau de fromage (dont bleu) Kiwi jaune





# MENUS MARS AVRIL 2026



Lundi 23	Mardi 24	Jeudi 26	Vendredi 27
Choux rouges vinaigrette Cuisse de poulet rôties Haricots beurre Riz au lait	Potage de légumes maison Couscous de légumes et pois chiches Semoule Cantal Poire	Friand au fromage Sauté de veau marenco Carottes et champignons Comté Banane	Céleri et pommes râpés vinaigrette Filet de poisson frais sauce au beurre blanc Riz Tomme blanche Pomme au four et sa gelée
Lundi 30	Mardi 31	Jeudi 02 avril	Vendredi 03
Pain de poisson et sa mayonnaise Jambon braisé Haricots blancs Fromage blanc	Quiche lorraine Bœuf bourguignon Mélange de légumes anciens Chantepoige Kiwi	Salade de mâche composée Lasagnes épinards ricotta Chaource Compote de poire	Salade de blé Filet de poisson frais Gratin de choux romanesco Plateau de fromages Pomme

Menus élaborés en collaboration avec Mme FAVRET, Diététicienne du Centre de Gestion de la FPT de la Charente.

