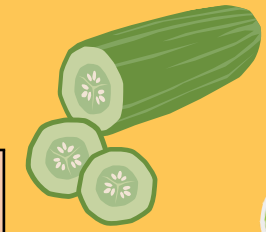
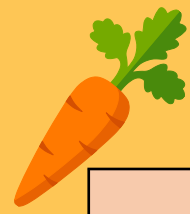
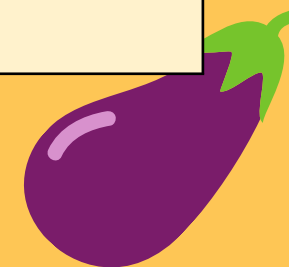
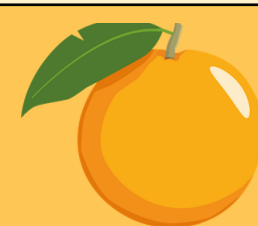
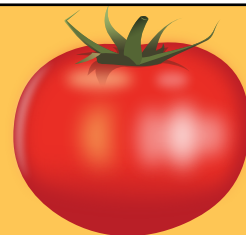
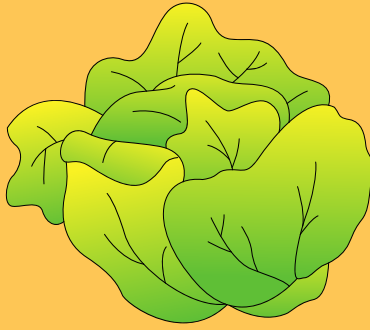


MENUS AVRIL MAI 2026



Lundi 20 avril	Mardi 21	Jeudi 23	Vendredi 24
Sardine à l'huile Tagliatelles au saumon Gouda Compote pomme-pêche	Salade verte composée Omelette Brocolis Semoule au lait	Rillettes de poulet Sauté de veau Riz Camembert Kiwi	Carottes râpées Blanc de poulet Haricots verts persillés Emmental Éclair au chocolat
Lundi 27	Mardi 28	Jeudi 30	Vendredi 1er mai
Taboulé Moussaka maison Cantal Pomme	Salade de lentilles Bœuf bourguignon Carottes et champignons Brie Banane	Concombres en vinaigrette Lasagnes aux légumes Fromage blanc nature sucré	Féié
Lundi 04	Mardi 05	Jeudi 07	Vendredi 08
Tomates et féta Dahl de lentilles Riz Yaourt aromatisé	Radis - fèves et beurre Tajine d'agneau Semoule Bûche du Pilat Mousse au chocolat	Salade de quinoa Filet de poisson Ratatouille Plateau de fromages Kiwi	Féié
Lundi 11	Mardi 12	Jeudi 14	Vendredi 15
Betteraves cuites Saucisses Pois-cassés Mimolette Pomme	Salade grecque Sauté de dinde au curry Courgettes Riz au lait	Féié	Féié

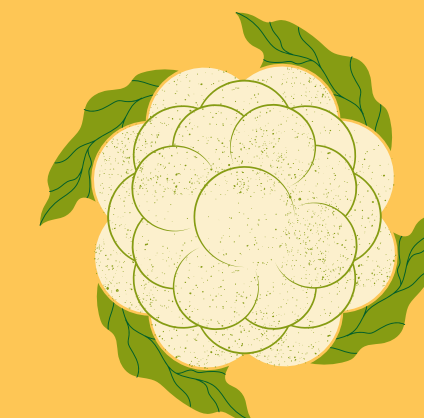
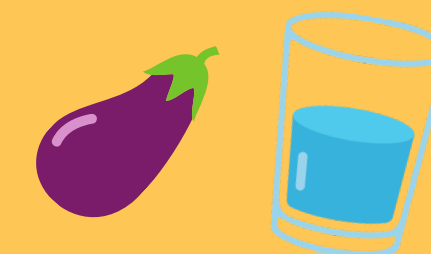
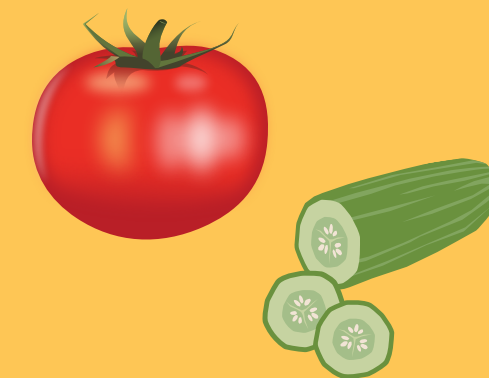




MENUS MAI 2026



Lundi 18	Mardi 19	Jeudi 21	Vendredi 22
<p>Choux rouges en salade Salade de pâtes composée au thon Vache qui rit Crème aux œufs</p>	<p>Poireaux vinaigrette Quiche courgettes - chèvre Coulommiers Banane</p>	<p>Salade de riz Rôti de veau Choux-fleurs Comté Nectarine</p>	<p>Tomate ciboulette Filet de poisson Petit-pois Verre de lait nature Tarte aux framboises</p>
Lundi 25	Mardi 26	Jeudi 28	Vendredi 29
<p>Férialé</p>	<p>Taboulé Œufs durs Ratatouille Saint-nectaire Abricots</p>	<p>Céleri rémoulade Joue de bœuf à la provençale Blé Petits suisses aux fruits</p>	<p>Duo de saucisson Brandade de poisson Plateau de fromages Fraises</p>



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