








Menus de Mai 2026

Lundi 11 / 05	Mardi 12 / 05	Jeudi 18 / 05 férié	Vendredi 19 / 05 férié
<p>Salade de concombres aux fines herbes Beefsteak VBF haricots beurre (+) / semoule Yaourt aromatisé</p>	<p>Salade de brocolis / radis Poisson frais / purée pois cassé Saint Nectaire Fruit frais de saison</p>		
Lundi 18 / 05	Mardi 19 / 05	Jeudi 21 / 05	Vendredi 22 / 05 
<p>Salade de blé Emincés de poulet VF Poêlée de légumes Brie Fraises</p>	<p>Salade de tomates Poisson frais Macaroni (+) et légumes sautés Mimolette Compote de pommes bio</p>	<p>Carottes râpées aux agrumes Sauté de veau VBF/ Duo de courgettes sautées Fromage blanc vanillé Cake aux fruits</p>	<p>Pastèque et melon Lasagnes de légumes rôtis et haricots rouges Gouda Banane</p>
Lundi 25 / 05 férié	Mardi 26 / 05	Jeudi 28 / 05	Vendredi 29 / 05 
	<p>Tarte à la tomate Poisson frais /Epinards à la crème / carottes persillés Kiri Fruit frais</p>	<p>Mesclun de salade ou Rosette et cornichons ou Rillettes de poulet Rôti de porc PF Haricots blancs Tomme grise Salade de fruits frais</p>	<p>Radis / beurre Couscous Légumes rôtis et pois chiches Yaourt sucré Bio</p>

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

Pour votre informations les variations dans les compositions de nos menus scolaires sont liées à des problèmes d'approvisionnement

et ne relèvent pas de notre initiative