



École des meulières – Menu mois d'octobre 2025

Lundi 29	Mardi 30	Jeudi 2	Vendredi 3
Radis beurre Quenelle nature Lentilles Camembert Abricot au sirop	Carottes râpées Rôti de dinde Choux-fleurs à la tomate Yaourt à la grecque Tarte aux prunes	Salade d'haricots beurre, échalotes Blanquette de veau Riz Mini roitelet Raisin	Friand au fromage Filet de poisson Épinards à la crème Samos Banane
Lundi 6	Mardi 7	Jeudi 9	Vendredi 10
Céleri rémoulade Dahl de lentille corail Riz Fromage blanc au coulis de fruits	Quiche lorraine Bœuf bourguignon Carottes Tomme noire Figue	Salade de choux rouges aux pommes Noix de jambon marinée Haricots verts Beignet chocolat Verre de lait	Fonds d'artichauts, vinaigrette Filet de poisson Purée de pois cassés Comté Raisins
Lundi 13	Mardi 14	Jeudi 16	Vendredi 17
Salade western Œufs durs Ratatouille Semoule au lait Salade de fruits	Salade coleslaw Jambon grillé Haricots blancs Pavé d'Affinois Banane	Salade de concombres Bifteck Frites Kiri Liégeois chocolat/café	Salade de quinoa Filet de poisson Brocolis Fromage de chèvre Pomme

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