

École des meulières – MENU du mois d'avril 2026

LUNDI 20	MARDI 21	JEUDI 23	VENDREDI 24
Carottes râpées vinaigrette Omelette Ratatouille Yaourt nature sucré Éclairs	Betteraves et maïs vinaigrette Bœuf au paprika Quinoa aux petits légumes Cantal Poire	Salade de fonds d'artichauts Hachis parmentier Kiri Pomme rouge	Radis beurre Filet de poisson Blé à la tomate Leerdammer Compote pommes / fraises
LUNDI 27	MARDI 28	JEUDI 30	VENDREDI 1er <i>Mai</i>
Chou blanc vinaigrette Couscous végétarien Saint Paulin Kiwi	Salade de tomates basilic Sauté de veau à la crème Carottes Verre de lait Gâteau marbré	Maquereaux à la tomate Chipolata Haricots blancs Chavroux Pomme jaune	Férié

École des meulières – Menu du mois mai 2026

LUNDI 4	MARDI 5	JEUDI 7	VENDREDI 8
Concombres vinaigrette Lasagnes aux légumes Lentilles vertes Mini Roitelet Ananas frais	Céleri rémoulade Blanc de dinde Purée de patates douces Mimolette Yaourt aux fruits	Friand au fromage Filet de poisson Épinards à la crème Camembert Banane	Férié
LUNDI 11	MARDI 12	JEUDI 14	VENDREDI 15
Salade de pâtes vinaigrette Rôti de porc Petits pois et carottes Saint Nectaire Kiwi	Taboulé de la mer Filet de poisson Haricots verts Comté Pomme	Pont de l'ascension	Pont de l'ascension
LUNDI 18	MARDI 19	JEUDI 21	VENDREDI 22
Salade de blé vinaigrette Pané de fromage Carottes vichy Vache qui rit Poire	Pâté de campagne cornichons Bifteck Pommes de terre rissolées Camembert Fraises	Carottes râpées au citron Jambon blanc Choux-fleurs Riz au lait	Radis beurre Filet de poisson Gratin de courgettes Babybel Tarte aux pommes
LUNDI 25	MARDI 26	JEUDI 28	VENDREDI 29
Férié	Poireaux vinaigrette Blanquette de veau Riz Emmental Salade de fruits frais	Coleslaw Rôti de dinde Ratatouille Tomme blanche Clafoutis aux cerises (dénoyautées)	Salade verte aux croûtons à l'ail Brandade de morue Yaourt nature sucré Pomme

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