







Lundi 24	Mardi 25	Mercredi 26	Jeudi 27	Vendredi 28
			<p>Friand au Fromage</p> <p>Sauté de Porc* </p> <p>Julienne de Légumes</p> <p>Petit moulé</p> <p>Fruit de saison</p>	<p>Melon Charentais</p> <p>Omelette nature</p> <p>Pommes de terre rissolées</p> <p>Yaourt aromatisé fraise BIO </p>



Légende : Viandes - Poissons- Oeufs / Fromages et Laitages / Fruits et légumes / Féculents

Fruits et légumes de saison 

Viande de porc d'origine française 

Agriculture biologique 

*Prévision de menu pouvant subir des modifications suivant les cours et arrivages
Les repas sont préparés sur place selon le principe d'une cuisine traditionnelle.

Menus conformes à la circulaire n°2001-11-8 du 25 juin 2001 et à la décision n° 2007-17 du 4 mai 2007 du GEMRCN.

