

**Xambes – Mai et Juin 2025**

Lundi 05 mai	Mardi 06	Jeudi 08	Vendredi 09
Carottes râpées Tarte aux trois fromages Salade verte Compote	Salade de lentilles Étouffée de veau Carottes, champignons Emmental Fraises au sucre	<b>Férié</b>	Tomates vinaigrette Gratin de poisson frais aux coquillettes Yaourt nature sucré
Lundi 12	Mardi 13	Jeudi 15	Vendredi 16
Salade de pâtes vinaigrette Omelette aux oignons Piperade Camembert Nectarine	<b>Sortie scolaire</b>	Taboulé Courgettes farcies Gouda Poire	Concombres à la vinaigrette Filet de poisson frais Haricots verts Semoule au lait
Lundi 19	Mardi 20	Jeudi 22	Vendredi 23
Salade de haricots verts Chili sin carne Riz Brie Pomme	Radis beurre Langue de bœuf sauce Madère Semoule Plateau de fromages Glace	Courgettes en vinaigrette Rôti de porc Poêlée de légumes Verre de lait Éclairs	Salade de pommes de terre vinaigrette Filet de poisson meunière Brocolis Mimolette Banane
Lundi 26	Mardi 27	Jeudi 29	Vendredi 30
Céleri rémoulade Parmentier de lentilles vertes Salade verte Fromage blanc sucré	Salade de riz Haut de cuisse de poulet Ratatouille Edam Fruit de saison	<b>Férié</b>	<b>Pont</b>

Lundi 02 juin	Mardi 03	Jeudi 05	Vendredi 06
Salade de blé Œufs durs Gratin de brocolis Tomme de vache Pêche	Choux rouges vinaigrette Blanquette de veau Riz Coulommiers Glace	Asperges vinaigrette Hachis Parmentier Salade verte Plateau de fromages Abricots	Tomate mozzarella Filet de poisson frais Fondue de poireaux Verre de lait Gâteau marbré
Lundi 09 juin	Mardi 10	Jeudi 12	Vendredi 13
<b>Férié</b>	Salade de haricots rouges et dés de jambon Escalope de dinde Petits pois Cousteron Fraises	Concombres à la crème Gratin dauphinois au jambon Tomme blanche Crème à la vanille	Quiche lorraine Filet de poisson frais Courgettes sautées Mimolette Nectarine
Lundi 16	Mardi 17	Jeudi 19	Vendredi 20
Betteraves cuites vinaigrette Couscous de légumes et pois chiches Semoule Comté Pruneaux	Melon Estouffade de bœuf Carottes Vichy Plateau de fromages Tarte aux abricots	Radis beurre Échine de porc Tomates provençales Riz au lait	Pâté de tête - cornichons Pâtes au saumon Brie Pêche
Lundi 23	Mardi 24	Jeudi 26	Vendredi 27
Macédoine vinaigrette Quiche courgettes – chèvre Salade verte Saint-Nectaire Banane	Tomate - féta Poulet au citron Haricots beurre Chaurce Flan pâtissier	Salade de lentilles Rôti de veau Carottes, aubergines, poivrons Camembert Fraises	Melon Filet de poisson frais Purée de pommes de terre maison Yaourt aromatisé

Lundi 30	Mardi 01 juillet	Jeudi 03	Vendredi 04
Concombre vinaigrette Pâtes aux lentilles provençales Saint-Môret Glace	<b>Sortie scolaire</b>	Salade de perles vinaigrette Rôti de dinde Poêlée de légumes Plateau de fromages Nectarine	<b>Pique-nique</b>

Menus validés par Melle MANANT, Diététicienne du Centre de Gestion de la FPT de la Charente