

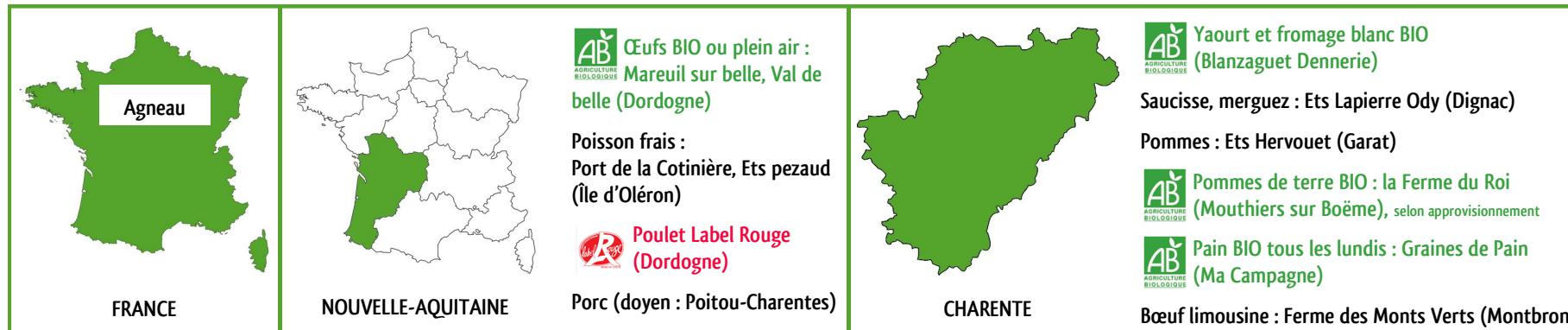
LUNDI 03/05 MENU VÉGÉTARIEN	MARDI 04/05	MERCREDI 05/05	JEUDI 06/05	VENDREDI 07/05
Salade verte, tomate et maïs	Salade de riz, tomates, olives et surimi	Concombres à la crème	Betteraves cuites	Carottes râpées
Omelette aux pommes de terre	Veau marengo	Sot l'y laisse de dinde à l'ancienne	Hachis parmentier de bœuf aux carottes et pommes de terre	Poisson du jour
	Courgettes	Brocolis		Gratin d'épinards
Comté	Mottin charentais	Fromage blanc	Gouda	Plateau de fromages
Compote d'abricots	Fruit	Mini beignet	Fruit	Semoule au lait

Les menus sont validées par Mme Elsa MANANT, diététicienne du Centre de Gestion de la FPT de la Charente. Nous vous prions de bien vouloir nous excuser pour tout changement de menu éventuel ou d'approvisionnement.

* Plat de substitution prévu

« *Bien manger à l'école* *C'est l'affaire* *de ma commune* »

Une attention particulière est portée aux choix des produits qui sont proposés à vos enfants :



Menus du 10 au 12 mai 2021

LUNDI 10/05	MARDI 11/05	MERCREDI 12/05	JEUDI 13/05	VENDREDI 14/05
Radis	Salade de blé, maïs, tomates	Salade verte, thon, tomates		
Rôti de bœuf	Saucisses grillées *	Tagliatelles à la bolognaise	Ascension Férié	Pont de l'ascension
Pommes de terre sautées	Petits pois			
Croûte noire	Petit suisse	Coulommiers		
Flan	Fraises	Abricots au sirop		

Les menus sont validées par Mme Elsa MANANT, diététicienne du Centre de Gestion de la FPT de la Charente.
Nous vous prions de bien vouloir nous excuser pour tout changement de menu éventuel ou d'approvisionnement.

* Plat de substitution prévu

Une attention particulière est portée aux choix des produits qui sont proposés à vos enfants :

 <p>Agneau</p> <p>FRANCE</p>	 <p>NOUVELLE-AQUITAINE</p>	<p>Œufs BIO ou plein air : Mareuil sur belle, Val de belle (Dordogne)</p> <p>Poisson frais : Port de la Cotinière, Ets pezaud (Île d'Oléron)</p> <p>Poulet Label Rouge (Dordogne)</p> <p>Porc (doyen : Poitou-Charentes)</p>	 <p>CHARENTE</p>	<p>Yogourt et fromage blanc BIO (Blanzaguet Dennerie)</p> <p>Saucisse, merguez : Ets Lapierre Ody (Dignac)</p> <p>Pommes : Ets Hervouet (Garat)</p> <p>Pommes de terre BIO : la Ferme du Roi (Mouthiers sur Boème), selon approvisionnement</p> <p>Pain BIO tous les lundis : Graines de Pain (Ma Campagne)</p> <p>Bœuf limousine : Ferme des Monts Verts (Montbron)</p>
--	---	--	---	--



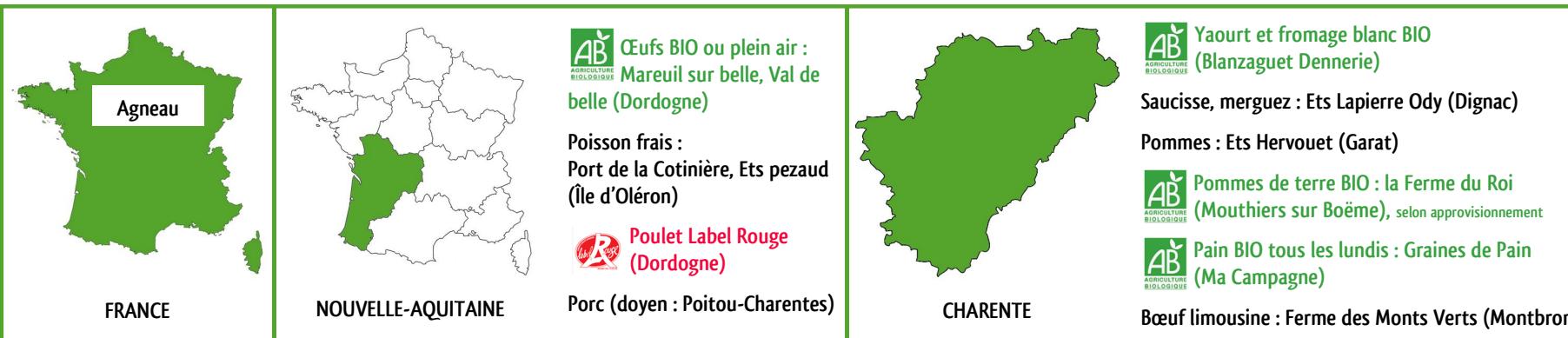
LUNDI 17/05 MENU VÉGÉTARIEN	MARDI 18/05	MERCREDI 19/05	JEUDI 20/05	VENDREDI 21/05
Salade verte, fonds d'artichauds, tomates, maïs	Tomates fêta	Haricots verts vinaigrette	Radis	Taboulé
Couscous végétarien	Poisson du jour et sa sauce	Colombo de porc *	Gigot d'agneau	Rôti de dindonneau
	Choux fleur	Riz	Haricots blancs	Carottes sautées
Camembert	Emmental	Cantal	Tomme blanche	Plateau de fromages
Nectarine	Gâteau au chocolat	Fruit	Petit suisse	Cerises

Les menus sont validées par Mme Elsa MANANT, diététicienne du Centre de Gestion de la FPT de la Charente. Nous vous prions de bien vouloir nous excuser pour tout changement de menu éventuel ou d'approvisionnement.

* Plat de substitution prévu

« *Bien manger à l'école* *C'est l'affaire* *de ma commune* »

Une attention particulière est portée aux choix des produits qui sont proposés à vos enfants :



LUNDI 24/05	MARDI 25/05 MENU VÉGÉTARIEN	MERCREDI 26/05	JEUDI 27/05	VENDREDI 28/05
Pentecôte Férié	Salade de riz	Salade de pommes de terre	Pâté de campagne *	Tomates vinaigrette
	Omelette	Pilon de poulet	Poisson en sauce	Sauté de bœuf
	Piperade	Petits pois	Semoule	Haricots beurre
	Petit suisse	Camembert	Saint Nectaire	Coulommiers
	Fruit	Crème dessert	Fraises	Clafoutis aux abricots

Les menus sont validées par Mme Elsa MANANT, diététicienne du Centre de Gestion de la FPT de la Charente. Nous vous prions de bien vouloir nous excuser pour tout changement de menu éventuel ou d'approvisionnement.

* Plat de substitution prévu

Une attention particulière est portée aux choix des produits qui sont proposés à vos enfants :

« *Bien manger à l'école* *C'est l'affaire* *de ma commune* »

