

| LUNDI 30/08 | MARDI 31/08 | MERCREDI 01/09 | JEUDI 02/09 | VENDREDI 03/09 |
|-------------|-------------|----------------|-----------------------------|------------------|
| | | | Melon | Taboulé |
| | | | Emincés de bœuf aux oignons | Rôti de porc * |
| | | | Pâtes au gruyères | Carottes sautées |
| | | | Yaourt | Camembert |
| | | | | Fruit |

Les menus sont validés 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 :

| | | |
|-----------------------------|--|--|
| <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> Yaourt 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 Boëme), selon approvisionnement</p> <p> Pain BIO tous les lundis : Graines de Pain (Ma Campagne)</p> <p>Bœuf limousine : Ferme des Monts Verts (Montbron)</p> |
|-----------------------------|--|--|

Un projet alimentaire partagé «Une démarche collective de progrès»

L'éveil alimentaire «Équilibre et plaisir»

L'art de cuisiner «Fait maison»

La charte

La lutte contre le gaspillage alimentaire «Moins de déchets, plus de qualité»

L'approvisionnement local et responsable «Proximité et transparence»

Education - Santé - Alimentation - Plaisirs

Menus du 6 au 10 septembre 2021



| LUNDI 06/09 MENU VÉGÉTARIEN | MARDI 07/09 | MERCREDI 08/09 | JEUDI 09/09 | VENDREDI 10/09 |
|--|---|--|--|---|
| Salade de tomates  | Salade de quinoa  | Carottes et céleri râpés  | Cornet de jambon de dinde et macédoine  | Concombres  |
| Flan de courgettes  | Sauté de veau marengo  | Escalope de porc * | Pâtes bolognaises  | Poisson  |
| Semoule | Chou-fleur sautés | Ratatouille  | | Brocolis  |
| Cantal | Tomme blanche | Yaourt | Fromage | Plateau de fromage |
| Abricots au sirop | Nectarine | Gâteau au chocolat  | Fruit | Riz au lait  |

Les menus sont validés 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 :

| | | |
|--|--|---|
|  <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> Yaourt 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 Boëme), selon approvisionnement</p> <p> Pain BIO tous les lundis : Graines de Pain (Ma Campagne)</p> <p>Bœuf limousine : Ferme des Monts Verts (Montbron)</p> |
|--|--|---|



Education - Santé - Alimentation - Plaisirs

| LUNDI 13/09 | MARDI 14/09 | MERCREDI 15/09 MENU VÉGÉTARIEN | JEUDI 16/09 | VENDREDI 17/09 |
|---|---|---|---|--|
| Pastèque  | Salade de haricots blancs  | Betteraves crues  | Concombres à la crème  | Salade de tomates, maïs et radis  |
| Sauté de bœuf  | Filet de poisson  | Lasagnes de ricotta épinard  | Sauté de porc *  | Blanc de volaille  |
| Semoule  | Tomates provençales  | | Galettes de pommes de terre  | Carottes vichy  |
| Emmental | Petit suisse | Camembert | Comté | Plateau de fromage |
| Flan vanille  | Fruit de saison | Raisins | Compote de pommes  | Semoule au chocolat  |

Les menus sont validés 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 :

| | | |
|--|--|---|
|  <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> Yaourt 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 Boëme), 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 27/09 | MARDI 28/09 MENU VÉGÉTARIEN | MERCREDI 29/09 | JEUDI 30/09 | VENDREDI 01/10 |
|-------------------------------|---------------------------------------|--|------------------------|--------------------|
| Radis noir et carottes râpées | Salade de pommes de terre vinaigrette | Salade verte thon, poivron, maïs, croûtons | Chou fleur vinaigrette | Concombres |
| Rôti de porc * | Œufs florentins | Haut de cuisse de poulet | Poisson | Blanquette de veau |
| Pâtes | | Semoule sauce tomate | Riz | Carottes |
| Edam | Beaufort | Coulommiers | Saint Nectaire | Fromage blanc |
| Salade de fruits au sirop | Poire | Banane | Fruit | Cake aux prunes |

Les menus sont validés 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 :

| | | |
|---------------|--|--|
| <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> Yaourt 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 Boëme), selon approvisionnement</p> <p> Pain BIO tous les lundis : Graines de Pain (Ma Campagne)</p> <p>Bœuf limousine : Ferme des Monts Verts (Montbron)</p> |
|---------------|--|--|

