

LUNDI 31/01	MARDI 01/02	MERCREDI 02/02	JEUDI 03/02	VENDREDI 04/02 MENU VÉGÉTARIEN
Salade d'endives, mâche, thon, maïs, avocat	Bouillon vermicelle	Salade verte	Betteraves cuites	Coleslaw
Rôti de porc *	Pot au feu avec ses légumes et pommes de terre	Pilon de poulet	Poisson du jour	Œufs florentins
Galette de pommes de terre		Pâtes	Purée de butternut	
Cantal	Saint Nectaire	Mottin charentais	Yaourt	Coulommiers
Salade de fruits et pamplemousse	Pommes	Mousse au chocolat	Banane	Crêpes

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>AB 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>Label Rouge Poulet Label Rouge (Dordogne)</p> <p>Porc (doyen : Poitou-Charentes)</p>	<p>CHARENTE</p> <p>AB Yaourt et fromage blanc BIO (Blanzaguet Dennerie)</p> <p>Saucisse, merguez : Ets Lapierre Ody (Dignac)</p> <p>Pommes : Ets Hervouet (Garat)</p> <p>AB Pommes de terre BIO : la Ferme du Roi (Mouthiers sur Boëme), selon approvisionnement</p> <p>AB 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 07/02	MARDI 08/02 MENU VÉGÉTARIEN	MERCREDI 09/02	JEUDI 10/02	VENDREDI 11/02
Choux blanc et dés de fromage	Soupe de légumes	Roulé de jambon de dinde et macédoine	Salade de pousses d'épinards	Salade de quinoa
Parmentier de bœuf	Boullgour	Sauté de porc *	Blanquette de veau	Saumon à l'oseille
	Sauce tomate aux pois chiches	Choux braisé	Riz	Poireaux à la crème
Camembert	Emmental	Cantal	Fromage blanc	Plateau de fromages
Liégeois	Pommes	Banane	Fruits secs	Clémentines

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 21/02	MARDI 22/02	MERCREDI 23/02	JEUDI 24/02 MENU VÉGÉTARIEN	VENDREDI 25/02
Betteraves crues et maïs	Salade de pâtes	Coleslaw	Salade verte et dés de fromage	Crêpes aux fromage
Omelette aux pommes de terre	Veau marengo	Filet de poulet	Faritas aux légumes et haricots rouges	Poisson du jour
	Choux fleur	Petits pois		Duo d'haricots verts et beurre
Comté	Camembert	Fromage blanc	Emmental	Plateau de fromages
Compote	Fruits	Gâteau	Clémentine	Banane

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>AB Agriculture Biologique 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>Label Rouge Poulet Label Rouge (Dordogne)</p> <p>Porc (doyen : Poitou-Charentes)</p>	<p>CHARENTE</p> <p>AB Agriculture Biologique Yaourt et fromage blanc BIO (Blanzaguet Dennerie)</p> <p>Saucisse, merguez : Ets Lapierre Ody (Dignac)</p> <p>Pommes : Ets Hervouet (Garat)</p> <p>AB Agriculture Biologique Pommes de terre BIO : la Ferme du Roi (Mouthiers sur Boëme), selon approvisionnement</p> <p>AB Agriculture Biologique Pain BIO tous les lundis : Graines de Pain (Ma Campagne)</p> <p>Bœuf limousine : Ferme des Monts Verts (Montbron)</p>
---------------	--	--



Education - Santé - Alimentation - Plaisirs