

LUNDI 11/07	MARDI 12/07 MENU VÉGÉTARIEN	MERCREDI 13/07	JEUDI 14/07	VENDREDI 15/07
Concombre vinaigrette	Melon	<u>Pique-nique</u>		
Rôti de bœuf froid	Couscous de légumes aux pois chiches	Tomates cerises		
Aubergine et tomates concassées		Sandwich rillettes de porc * et salade	FÉRIÉ	PONT
Camembert	Chips			
	Fromage blanc	Fromage, abricots		
Gâteau	Fruits secs	Pain de mie (maternelle) Pain (élémentaire)		

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 : Nos menus sont conçus en tenant compte des saisons. Les fruits sont proposés selon leur maturité. Les plats « fait-maison » sont indiqués en rouge.

<p>NOUVELLE-AQUITAINE</p>	Œufs BIO ou plein air : Val de belle (Mareuil sur belle, Dordogne) Poisson frais : Port de la Cotinière, Ets pezaud (Île d'Oléron) Poulet Label Rouge (Dordogne) Porc : Ets doyen (Poitou-Charentes) Agneau (Poitou-Charentes)	<p>CHARENTE</p>	Yaourt et fromage blanc BIO : La Grande Dennerie (Blanzaguet) Sausisse, merguez : Ets Lapierre Ody (Dignac) Pommes : Ets Hervouet (Garat) Pommes de terre BIO : GAEC Ferme des Templiers (Fouquebrune) Pain BIO (lundi) : Graines de Pain (Ma Campagne) Légumes secs : Ferme de Chassagne (Villefagnan) Pain (mardi au vendredi) : L'Artisan (Puymoyen) Bœuf limousine : Ferme des Monts Verts (Montbron)
---------------------------	--	-----------------	--

Menus du 18 au 22 juillet 2022



LUNDI 18/07 MENU VÉGÉTARIEN	MARDI 19/07	MERCREDI 20/07	JEUDI 21/07	VENDREDI 22/07
Haricots verts vinaigrette	Taboulé	<u>Pique-nique</u>	Salade verte, dés de fromage	Salade de quinoa, olives, to- mates, concombre, thon
Pâtes aux légumes de saison (carottes, courgettes) et sauce tomate aux haricots rouges	Sauté de veau	Pastèque	Hachis parmentier	Poisson sauce aux poivrons
	Petits pois	Salade de blé, thon, tomates, maïs et concombre		Epinards à la crème
Coulommiers	Emmental	Pain, edam	Yaourt	Plateau de fromages
Fruits	Fraises	Prunes		Fruits

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 : **Nos menus sont conçus en tenant compte des saisons. Les fruits sont proposés selon leur maturité. Les plats « fait-maison » sont indiqués en rouge.**

 <p>NOUVELLE-AQUITAINE</p> <p> Œufs BIO ou plein air : Val de belle (Mareuil sur belle, Dordogne)</p> <p>Poisson frais : Port de la Cotinière, Ets pezaud (Île d'Oléron)</p> <p> Poulet Label Rouge (Dordogne)</p> <p>Porc : Ets doyen (Poitou-Charentes)</p> <p>Agneau (Poitou-Charentes)</p>	 <p>CHARENTE</p> <p> Yaourt et fromage blanc BIO : La Grande Dennerie (Blanzaguet)</p> <p>Saucisse, merguez : Ets Lapierre Ody (Dignac)</p> <p>Pommes : Ets Hervouet (Garat)</p> <p> Pommes de terre BIO : GAEC Ferme des Templiers (Fouquebrune)</p> <p> Pain BIO (lundi) : Graines de Pain (Ma Campagne)</p> <p>Légumes secs : Ferme de Chassagne (Villefagnan)</p> <p>Pain (mardi au vendredi) : L'Artisan (Puymoyen)</p> <p>Bœuf limousine : Ferme des Monts Verts (Montbron)</p>
---	--



Education - Santé - Alimentation - Plaisirs

LUNDI 25/07	MARDI 26/07	MERCREDI 27/07	JEUDI 28/07	VENDREDI 29/07
Salade tomates mozzarella	<u>Pique-nique</u> Melon Sandwich jambon de dinde Pain et Saint Nectaire Fruits	Salade de pâtes	Pastèque en tranche	Radis
Rôti de bœuf froid		Poulet	Barbecue : saucisse *	Salade de riz au thon, tomate, maïs, concombre et olive
Haricots beurre		Ratatouille	Frites	
Gouda		Brie	Fromage	Fromage
Riz au lait		Yaourt	Glace	Fruits

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

Une attention particulière est portée aux choix des produits qui sont proposés à vos enfants : Nos menus sont conçus en tenant compte des saisons. Les fruits sont proposés selon leur maturité. Les plats « fait-maison » sont indiqués en rouge.

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

 <p>NOUVELLE-AQUITAINE</p> <p> Œufs BIO ou plein air : Val de belle (Mareuil sur belle, Dordogne)</p> <p>Poisson frais : Port de la Cotinière, Ets pezaud (Île d'Oléron)</p> <p> Poulet Label Rouge (Dordogne)</p> <p>Porc : Ets doyen (Poitou-Charentes)</p> <p>Agneau (Poitou-Charentes)</p>	 <p>CHARENTE</p> <p> Yaourt et fromage blanc BIO : La Grande Dennerie (Blanzaguet)</p> <p>Saucisse, merguez : Ets Lapierre Ody (Dignac)</p> <p>Pommes : Ets Hervouet (Garat)</p> <p> Pommes de terre BIO : GAEC Ferme des Templiers (Fouquebrune)</p> <p> Pain BIO (lundi) : Graines de Pain (Ma Campagne)</p> <p>Légumes secs : Ferme de Chassagne (Villefagnan)</p> <p>Pain (mardi au vendredi) : L'Artisan (Puymoyen)</p> <p>Bœuf limousine : Ferme des Monts Verts (Montbron)</p>
---	--



LUNDI 22/08	MARDI 23/08	MERCREDI 24/08	JEUDI 25/08	VENDREDI 26/08 MENU VÉGÉTARIEN
Melon	Salade de pâtes	<u>Pique-nique</u>	Salade de pâtes	Concombre à la crème
Rôti de dinde	Sauté de bœuf	Tomates	Filet de poisson	Fajitas aux légumes et haricots rouges (semoule pour les maternelles)
Ratatouille	Carottes sautées	Sandwich jambon Chips	Epinards à la crème	
Camembert	Petit suisse	Fromage	Plateau de fromage	Flan
Beignet	Fruits	Banane	Fruits	

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 : Nos menus sont conçus en tenant compte des saisons. Les fruits sont proposés selon leur maturité. Les plats « fait-maison » sont indiqués en rouge.

<p>NOUVELLE-AQUITAINE</p> <p> Œufs BIO ou plein air : Val de belle (Mareuil sur belle, Dordogne)</p> <p>Poisson frais : Port de la Cotinière, Ets pezaud (Île d'Oléron)</p> <p> Poulet Label Rouge (Dordogne)</p> <p>Porc : Ets doyen (Poitou-Charentes)</p> <p>Agneau (Poitou-Charentes)</p>	<p>CHARENTE</p> <p> Yaourt et fromage blanc BIO : La Grande Dennerie (Blanzaguet)</p> <p>Saucisse, merguez : Ets Lapierre Ody (Dignac)</p> <p>Pommes : Ets Hervouet (Garat)</p> <p> Pommes de terre BIO : GAEC Ferme des Templiers (Fouquebrune)</p> <p> Pain BIO (lundi) : Graines de Pain (Ma Campagne)</p> <p>Légumes secs : Ferme de Chassagne (Villefagnan)</p> <p>Pain (mardi au vendredi) : L'Artisan (Puymoyen)</p> <p>Bœuf limousine : Ferme des Monts Verts (Montbron)</p>
--	---



LUNDI 29/08	MARDI 30/08 MENU VÉGÉTARIEN	MERCREDI 31/08	JEUDI 01/09	VENDREDI 02/09
Carottes	Salade d'haricots verts vinaigrette	Pique-nique Salade de blé, dés de dinde, tomate, concombre et maïs Pain et emmental Fruits		
Saucisse *	Tagliatelles deux poissons			
Brocolis				
Semoule au lait et sauce au chocolat (à part)	Yaourt			
	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

Une attention particulière est portée aux choix des produits qui sont proposés à vos enfants : Nos menus sont conçus en tenant compte des saisons. Les fruits sont proposés selon leur maturité. Les plats « fait-maison » sont indiqués en rouge.

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

<p>NOUVELLE-AQUITAINE</p> <p> Œufs BIO ou plein air : Val de belle (Mareuil sur belle, Dordogne)</p> <p>Poisson frais : Port de la Cotinière, Ets pezaud (Île d'Oléron)</p> <p> Poulet Label Rouge (Dordogne)</p> <p>Porc : Ets doyen (Poitou-Charentes)</p> <p>Agneau (Poitou-Charentes)</p>	<p>CHARENTE</p> <p> Yaourt et fromage blanc BIO : La Grande Dennerie (Blanzaguet)</p> <p>Saucisse, merguez : Ets Lapierre Ody (Dignac)</p> <p>Pommes : Ets Hervouet (Garat)</p> <p> Pommes de terre BIO : GAEC Ferme des Templiers (Fouquebrune)</p> <p> Pain BIO (lundi) : Graines de Pain (Ma Campagne)</p> <p>Légumes secs : Ferme de Chassagne (Villefagnan)</p> <p>Pain (mardi au vendredi) : L'Artisan (Puymoyen)</p> <p>Bœuf limousine : Ferme des Monts Verts (Montbron)</p>
---	--

