



LUNDI 05/09 MENU VÉGÉTARIEN	MARDI 06/09 (Pique nique pour les CM1/CM2)	MERCREDI 07/09	JEUDI 08/09 (Pique nique pour les CP/CE1/CE2)	VENDREDI 09/09
Salade de tomates	Salade de quinoa	Carottes et céleris râpés	Cornet de jambon de dinde et macédoine	Concombres
Flan de courgettes à la Vache qui Rit	Sauté de veau marengo	Escalope de porc	Pâtes bolognaises	Poisson selon arrivage
Semoule	Choux fleur sautés	Ratatouille		Brocolis
Cantal	Fromage	Yaourt	Fromage	Plateau de fromages
Abricots au sirop	Nectarine		Fruits	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 : **Nos menus sont conçus en tenant compte des saisons. Les fruits sont proposés selon leur maturité.**

<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 12/09	MARDI 13/09	MERCREDI 14/09 MENU VÉGÉTARIEN	JEUDI 15/09	VENDREDI 16/09
Pastèque selon Approvisionnement	Salade de haricots blancs	<b>Betteraves cuites</b>	Concombre à la crème	Salade de tomates, maïs et radis râpés
Sauté de bœuf	Filet de poisson	<b>Lasagnes épinards chèvre</b>	Sauté de porc	Blanc de volaille
Semoule	Gratin de légumes à la provençale		Frites	Carottes vichy
Emmental	Petit suisse	<b>Camembert</b>	Comté	Plateau de fromages
Flan vanille	Fruit	<b>Raisins</b>	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 : **Nos menus sont conçus en tenant compte des saisons. Les fruits sont proposés selon leur maturité.**

 <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 19/09 MENU VÉGÉTARIEN	MARDI 20/09	MERCREDI 21/09	JEUDI 22/09	VENDREDI 23/09
Salade composée, tomates, maïs, croutons	Carottes râpées	Taboulé	Tomates féta basilic	Salade de blé
Courgettes sauce tomate aux pois chiches	Blanquette de poisson	Rôti de dinde	Sauté d'agneau	Rôti de porc
Bouglour	Julienne de légumes	Choux de Bruxelles	Flageolets	Haricots verts
Brie	Gouda	Cantal	Tomme blanche	Plateau de fromages
Raisins	Gâteau	Poires	Yaourt aux fruits	Pommes

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.**

<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 26/09	MARDI 27/09 MENU VÉGÉTARIEN	MERCREDI 28/09	JEUDI 29/09	VENDREDI 30/09
Concombres	Salade de pommes de terre et vinaigrette	Salade verte, thon, poivrons, maïs	Choux fleur vinaigrette	Radis noirs et carottes râpées
Blanquette de veau	Œufs florentins	Haut de cuisse de poulet	Poisson	Sauté de porc
Carottes		Semoule sauce tomate	Riz	Pâtes
Fromage blanc	Cantal	Coulommiers	Saint Nectaire	Edam
Gâteau	Poires	Banane	Fruits	Salade de fruits au sirop

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.

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

<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)
---------------------------	--	-----------------	--

Education - Santé - Alimentation - Plaisirs

LUNDI 03/10	MARDI 04/10	MERCREDI 05/10	JEUDI 06/10	VENDREDI 07/10 MENU VÉGÉTARIEN
Tomates vinaigrette	Salade de pâtes, olives, surimi et tomates	Quiche	Carottes et céleris Rémoulade	Brocolis
Chipolatas	Filet de poisson	Sauté de porc	Rôti de veau	Parmentier de pois cassés aux petits légumes (carottes, champignons, oignons et céleri)
Haricots verts	Courgettes braisées	Blettes au jus	Pommes sautées	
Camembert	Comté	Emmental	Yaourt aux fruits	Plateau de fromages
Semoule au caramel	Kiwi	Banane		Raisins

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.**

<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 10/10	MARDI 11/10	MERCREDI 12/10	JEUDI 13/10	VENDREDI 14/10 MENU VÉGÉTARIEN
Salade de pommes de terre	Salade verte, maïs et tomates	Sardines à l'huile	Choux chinois vinaigrette	Betteraves cuites
Poulet basquaise	Tagliatelles au poisson	Sauté de porc à la moutarde à l'ancienne	Bœuf aux carottes	Pâte aux légumes de saison, sauce tomates aux haricots blancs
Céleris		Purée de pommes de terre et panais		
Cantal	Fromage blanc	Camembert	Tomme Bio La Dennerie	Coulommiers
Pommes	Fruits secs	Raisins	Gâteau au chocolat et fruits secs	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.**

<p><b>NOUVELLE-AQUITAINE</b></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><b>CHARENTE</b></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 17/10 MENU VÉGÉTARIEN	MARDI 18/10	MERCREDI 19/10	JEUDI 20/10	VENDREDI 21/10
<b>Coleslaw</b>	Salade de pâtes	Carottes râpées	Salade de quinoa	Betteraves crues
<b>Omelette aux pommes de terre et reblochon</b>	Sauté de veau	Rôti de dinde	Cordon bleu	Poisson
	Choux romanesco	Purée de potiron	Petits pois	Fondue de poireaux et pommes de terre
<b>Emmental</b>	Camembert	Petit suisse	Comté	Vache qui Rit
<b>Compote</b>	Fruits	Madeleine	Pommes	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 : **Nos menus sont conçus en tenant compte des saisons. Les fruits sont proposés selon leur maturité.**

<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 24/10	MARDI 25/10	MERCREDI 26/10 MENU VÉGÉTARIEN	JEUDI 27/10	VENDREDI 28/10
Salade verte composée	Salade de blé, tomates, thon, maïs et olives	Carottes râpées	Céleris râpés	Soupe de légumes
Veau marengo	Poisson selon arrivage	Croque-monsieur épinards fromage	Emincé de dinde aux champignons	Parmentier de bœuf
Crozet	Brocolis		Haricots beurre	
Gouda	Camembert	Fromage blanc au miel	Semoule au lait	Mimolette
Flan au chocolat	Fruits			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.**

 <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 31/10	MARDI 01/11	MERCREDI 02/11	JEUDI 03/11	VENDREDI 04/11 MENU VÉGÉTARIEN
Soupe de potiron	Férié	Choux blanc et maïs	Salade verte, dès de fromage, tomates, maïs	Betteraves cuites
Poisson rose selon arrivage		Rôti de dinde	Sauté de bœuf	Boulgour
Purée de patates douces et pommes de terre		Pâtes	Jardinière de légumes	Gratin de courge, carottes, panais
Yaourt à la pêche		Camembert	Cantal	Brie
Orange		Fruits	Beignet	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.**

<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