

Menus du 10 au 14 juillet 2023

LUNDI	MARDI MENU VÉGÉTARIEN	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Salade de pomme de terre, échalotes	Radis beurre	<u>Pique-nique</u>	Salade de riz	Férié
Sauté de veau	Couscous de légumes aux pois chiches	Melon	Poisson	
Courgettes, tomates concassées		Sandwich jambon de dinde et chips	Haricots verts	
Camembert	Fromage blanc	Pain et fromage	Flan vanille	
Fruit	Fruits secs	Banane	Abricot	

Les menus sont validées par Mme 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** »

 NOUVELLE-AQUITAINE  Œufs : 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)	 CHARENTE  Yaourt et fromage blanc : La Grande Dennerie (Blanzaguet) Pommes : Ets Hervouet (Garat)  Pommes de terre et saucisses : GAEC Ferme des Templiers (Fouquebrune)  Pain : Blenews (Ruelle sur Touvre) Légumes secs : Ferme de Chassagne (Villefagnan) Bœuf limousine et veau : Ferme des Monts Verts (Montbron)
--	---



Menus du 17 au 21 juillet 2023

LUNDI MENU VÉGÉTARIEN	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Carottes râpées	Taboulé	<u>Pique-nique</u>	<u>Pique-nique</u>	Tomates mozzarella
Tortilla oignon et pommes de terre	Sauté de veau	Pastèque	Melon	Poisson
Ratatouille	Petits pois	Salade de blé, thon, tomates, maïs et concombre	Sandwich jambon de volaille et chips	Poêlée de chou-fleur et brocolis
	Fromage	Pain et fromage	Pain et fromage	
Yaourt nature sucré	Brugnon	Banane	Fruit	Riz au lait caramel

Les menus sont validées par Mme 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.

 NOUVELLE-AQUITAINE	 Œufs : 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)	 CHARENTE	 Yaourt et fromage blanc : La Grande Dennerie (Blanzaguet)  Pommes : Ets Hervouet (Garat)  Pommes de terre et saucisses : GAEC Ferme des Templiers (Fouquebrune)  Pain : Blenews (Ruelle sur Touvre)  Légumes secs : Ferme de Chassagne (Villefagnan) Bœuf limousine et veau : Ferme des Monts Verts (Montbron)
---	---	--	---



Education - Santé - Alimentation - Plaisirs

Menus du 24 au 28 juillet 2023

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI MENU VÉGÉTARIEN	VENDREDI
Salade de perles, tomates, concombre et surimi	Saucisson à l'ail *	<u>Pique-nique</u>	<u>Pique-nique</u>	Concombres à la crème
Pilon de poulet	Tagliatelles aux deux poissons	Sandwich rillettes de thon et St Morêt	Melon	Rôti de bœuf froid
Haricots verts		Petit sandwich jambon blanc et chips	Salade de boulgour et lentilles façon taboulé	Courgettes sautées
Comté	Fromage	Pastèque	Pain et fromage	Semoule vanillée
Fruit	Pêche		Abricot	

Les menus sont validés par Mme 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** »

 NOUVELLE-AQUITAINE	 Œufs : 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)	 CHARENTE	 Yaourt et fromage blanc : La Grande Dennerie (Blanzaguet) Pommes : Ets Hervouet (Garat)  Pommes de terre et saucisses : GAEC Ferme des Templiers (Fouquebrune)  Pain : Blenews (Ruelle sur Touvre) Légumes secs : Ferme de Chassagne (Villefagnan) Bœuf limousine et veau : Ferme des Monts Verts (Montbron)
---	--	--	--



Menus du 31 juillet au 4 août

LUNDI MENU VÉGÉTARIEN	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Salade de pommes de terre et vinaigrette	<u>Pique-nique</u>	Salade de pâtes	<u>Barbecue</u> (Fête des familles)	Tomates croque au sel
Œufs durs	Melon	Sauté de bœuf à la tomate	Pastèque	Salade de riz, thon, tomates et concombres
Ratatouille	Sandwich rillettes et cornichons	Carottes sautées	Saucisses * et frites	Plateau de fromage
Petit suisse	Pain et fromage	Fromage	Fromage	Fruit
Fruit	Banane	Fruit	Glace	

Les menus sont validées par Mme 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** »

 NOUVELLE-AQUITAINE  Œufs : 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)	 CHARENTE  Yaourt et fromage blanc : La Grande Dennerie (Blanzaguet) Pommes : Ets Hervouet (Garat)  Pommes de terre et saucisses : GAEC Ferme des Templiers (Fouquebrune)  Pain : Blenews (Ruelle sur Touvre) Légumes secs : Ferme de Chassagne (Villefagnan) Bœuf limousine et veau : Ferme des Monts Verts (Montbron)
--	---



Menus du 28 août au 1er septembre 2023

LUNDI MENU VÉGÉTARIEN	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Betteraves cuites	<u>Pique-nique</u>	Tomate féta	Concombres vinaigrette	<u>Pique-nique</u>
Crumble de céréales, pois chiches, carottes et courgettes	Melon	Poisson	Sauté de veau	Pastèque
Fromage	Sandwich jambon de volaille et chips	Haricots verts	Coquillettes	Salade de quinoa, semoule, thon, tomate, maïs et concombre
Banane	Pain et fromage	Riz au lait	Yaourt nature sucré	Fromage
	Fruit			Fruit

Les menus sont validées par Mme 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** »

 NOUVELLE-AQUITAINE	Œufs : 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)
 CHARENTE	Yaourt et fromage blanc : La Grande Dennerie (Blanzaguet) Pommes : Ets Hervouet (Garat) Pommes de terre et saucisses : GAEC Ferme des Templiers (Fouquebrune) Pain : Blenews (Ruelle sur Touvre) Légumes secs : Ferme de Chassagne (Villefagnan) Bœuf limousine et veau : Ferme des Monts Verts (Montbron)



Education - Santé - Alimentation - Plaisirs