

LUNDI	MARDI MENU VÉGÉTARIEN	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Carottes râpées	Céleri rémoulade	Salade de pâtes	Potage de légumes	Salade verte composée
Rôti de porc *	Parmentier de carottes aux lentilles	Sauté de poulet	Filet de poisson	Bœuf stroganoff
Salsifis		Haricots verts	Pommes de terre sautées	Choux fleur
Semoule au lait	Emmental	Fromage	Coulommiers	Yaourt sucré
	Compote	Fruit	Fruit	Galette briochée

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

« **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>AB Agriculture Biologique</p> <p>Œufs : Val de belle (Mareuil sur belle, Dordogne)</p> <p>Poisson frais : Sarl Focean (La Rochelle)</p> <p>Label Rouge Poulet Label Rouge (Dordogne)</p> <p>Porc : Ets doyen (Poitou-Charentes)</p> <p>Agneau (Poitou-Charentes)</p>	<p>CHARENTE</p>	<p>AB Agriculture Biologique</p> <p>Yaourt et fromage blanc : La Grande Dennerie (Blanzaguet)</p> <p>Pommes : Ets Hervouet (Garat)</p> <p>AB Agriculture Biologique</p> <p>Pommes de terre : GAEC Ferme des Templiers (Fouquebrune)</p> <p>AB Agriculture Biologique</p> <p>Pain : Graines de pain (Ma Campagne)</p> <p>Légumes secs : Ferme de Chassagne (Villefagnan)</p> <p>Bœuf limousine et veau : Ferme des Monts Verts (Montbron)</p>
---------------------------	---	-----------------	---

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI MENU VÉGÉTARIEN
Salade d'endive, mâche, thon, maïs	Bouillon vermicelle	Salade verte, mimolette	Rillettes de sardine	Taboulé
Tartiflette	Pot au feu et ses légumes	Poulet	Pâte au saumon	Œufs florentins
		Purée de pois cassés		
Fromage blanc au coulis de mangue	Saint Nectaire	Mousse au chocolat	Gouda	Coulommiers
	Pomme		Fruit	Fruit

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

« **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 : Val de belle (Mareuil sur belle, Dordogne)</p> <p>Poisson frais : Sarl Focean (La Rochelle)</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 : La Grande Dennerie (Blanzaguet)</p> <p>Pommes : Ets Hervouet (Garat)</p> <p>Pommes de terre : GAEC Ferme des Templiers (Fouquebrune)</p> <p>Pain : Graines de pain (Ma Campagne)</p> <p>Légumes secs : Ferme de Chassagne (Villefagnan)</p> <p>Bœuf limousine et veau : Ferme des Monts Verts (Montbron)</p>
---	---



Education - Santé - Alimentation - Plaisirs

LUNDI MENU VÉGÉTARIEN	MARDI NOUVEL AN CHINOIS	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Carottes et choux blancs vinaigrette	Bouillon de légumes	Macédoine de légumes, mayonnaise	Choix chinois au thon et maïs	Salade de pousses d'épinards
Légumes façon couscous	Nouilles chinoises au porc * caramélisé et crevettes	Parmentier au butternut et pommes de terre	Saumon à l'oseille	Blanquette de veau
Semoule, pois chiches			Brocolis	Riz
Fromage	Emmental	Yaourt au fruit	Coulommiers	Petit suisse
Liégeois	Litchi		Gâteau aux légumes secs	Fruits secs

* Plat de substitution prévu

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.

« **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> <ul style="list-style-type: none">  Œufs : Val de belle (Mareuil sur belle, Dordogne) Poisson frais : Sarl Focean (La Rochelle)  Poulet Label Rouge (Dordogne) Porc : Ets doyen (Poitou-Charentes) Agneau (Poitou-Charentes) 	 <p>CHARENTE</p> <ul style="list-style-type: none">  Yaourt et fromage blanc : La Grande Dennerie (Blanzaguet) Pommes : Ets Hervouet (Garat)  Pommes de terre : GAEC Ferme des Templiers (Fouquebrune)  Pain : Graines de pain (Ma Campagne) Légumes secs : Ferme de Chassagne (Villefagnan) Bœuf limousine et veau : Ferme des Monts Verts (Montbron)
---	---

