

Menus du 5 au 9 octobre 2020

LUNDI 05/10	MARDI 06/10	MERCREDI 07/10	JEUDI 08/10	VENDREDI 09/10
Tomates vinaigrette 	Salade de pâtes Olives, thon, tomates 	Quiche lorraine 	Céleri rémoulade 	Brocolis 
Chipolatas * 	Filet de poisson 	Escalope de porc * 	Rôti de veau 	Parmentier de pois cassés et pommes de terre aux petits légumes (carottes, champignons, oignons, céleri) 
Haricots verts persillés 	Courgettes braisées 	Salsifis 	Pommes de terre sautées 	
Camembert 	Comté	Emmental	Yaourt aux fruits	Plateau de fromages
Riz au lait	Banane	Kiwi		Raisin

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>Agneau</p> <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 Lapiere 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 12/10	MARDI 13/10	MERCREDI 14/10	JEUDI 15/10	VENDREDI 16/10
Salade de pommes de terre 	Salade verte Endives, maïs, tomates 	Maquereaux à la tomate 	Choux chinois vinaigrette 	Betteraves crues 
Pilon de poulet 	Tagliatelles au saumon 	* Sauté de porc Moutarde à l'ancienne 	Bœuf aux carottes 	Pâtes aux légumes de saison Sauce tomate aux haricots blancs 
Blettes gratinées 		Purée de pommes de terre et panais 		
Cantal	Fromage blanc et Manslois 	Camembert	Edam	Coulommiers
Pomme		Fruits	Gâteau au chocolat aux légumes secs	Poire 

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>Agneau</p> <p>FRANCE</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> 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 19/10	MARDI 20/10	MERCREDI 21/10	JEUDI 22/10	VENDREDI 23/10
Coleslaw	Salade de pâtes	Pique Nique Sandwich de dinde Chips Fromage Fruits Gâteau emballé	Salade de quinoa	Coleslaw
Omelette aux pommes de terre	Sauté de veau		Cordon bleu	Poisson
	Choux romanesco		Petits pois	Fondue de poireaux et pommes de terre
St Nectaire	Camembert		Yaourt	Vache qui rit
Compote individuelle	Fruits		Pomme	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 :

<p>Agneau</p> <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>
-----------------------------	--	--



Education - Santé - Alimentation - Plaisirs

Menus du 25 au 29 octobre 2020

LUNDI 25/10	MARDI 26/10	MERCREDI 27/10	JEUDI 28/10	VENDREDI 29/10
Salade verte composée 	Salade de blé, thon tomates, maïs, olives 	Betteraves crues, œufs durs 	Carottes céleris râpés 	Soupe au potiron 
Sauté de bœuf au soja 	Poisson selon arrivage 	Chili haricots rouges, riz 	Sauté de dinde aux champignons 	Parmentier de bœuf à la patate douce 
Nouilles chinoises	Brocolis 		Haricots beurre 	
Gouda	Fromage blanc	Camembert		Mimolette
Flan au chocolat	Fruits secs (cranberry, amande, abricots secs)	Fruits	Semoule au lait au caramel beurre salé 	Clémentine

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>
--	--	---

