

Menus du 11 au 15 janvier 2021

LUNDI 11/01 MENU VÉGÉTARIEN	MARDI 12/01	MERCREDI 13/01	JEUDI 14/01	VENDREDI 15/01
Potage 	Taboulé 	Salade de pousses d'épinard et thon 	Céleri rémoulade 	Choux blanc vinaigrette
Omelette aux pommes de terre 	Rôti de veau 	Emincé de dinde sauce moutarde	Chipolatas * 	Poisson du jour 
	Carottes persillées et panais 	Choux de Bruxelles	Haricots blancs 	Haricots verts
Saint Nectaire	Emmental	Petit suisse	Brie	Plateau de fromages
Banane	Kaki	Cake aux fruits 	Compote 	Semoule 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>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>
--	--	---



Un projet alimentaire partagé «Une démarche collective de progrès»

L'éveil alimentaire «Équilibre et plaisir»

L'art de cuisiner «Fait maison»

La charte

La lutte contre le gaspillage alimentaire «Moins de déchets, plus de qualité»

L'approvisionnement local et responsable «Proximité et transparence»

Education - Santé - Alimentation - Plaisirs



Menus du 25 au 29 janvier 2021

LUNDI 25/01 MENU VÉGÉTARIEN	MARDI 26/01	MERCREDI 27/01	JEUDI 28/01	VENDREDI 29/01
Potage 	Carottes râpées 	Salade de pâtes au thon 	Céleri vinaigrette 	Salade de blé 
Lasagnes épinards chèvre 	Poisson du jour 	Filet mignon de porc * 	Gigot d'agneau 	Sauté de canard à l'ancienne 
	Jardinière de légumes (sans pommes de terre)	Haricots beurre	Flageolets 	Duo de choux
Petit suisse	Comté	St Paulin	Tomme blanche	Plateau de fromages
Clémentine	Gâteau au chocolat 	Kiwi	Flan vanille 	Pomme

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>
--	--	---

