

# Menus du 1er au 5 février 2021



LUNDI 01/02	MARDI 02/02	MERCREDI 03/02	JEUDI 04/02	VENDREDI 05/02 MENU VÉGÉTARIEN
<b>Betteraves crues</b> 	<b>Salade de quinoa</b> 	<b>Salade verte</b> 	<b>Soupe de butternut</b> 	<b>Coleslaw</b> 
<b>Rôti de porc *</b>	<b>Sauté de boeuf</b> 	<b>Pilon de poulet</b> 	<b>Poisson du jour</b> 	<b>Œufs florentins</b> 
<b>Galette de pommes de terre</b>	<b>Gratin de blettes</b> 	<b>Pâtes</b>	<b>Riz safrané</b>	
<b>Cantal</b>	<b>St Nectaire</b>	<b>Mottin charentais</b>	<b>Yaourt</b>	<b>Coulommiers</b>
<b>Salade de fruits et pamplemousse au sirop</b>	<b>Pomme</b>	<b>Mousse au chocolat</b>	<b>Orange</b>	<b>Crêpes</b>

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 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>
--------------------------------------------------------------------------------------------------	--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------



Education - Santé - Alimentation - Plaisirs

LUNDI 08/02	MARDI 09/02 MENU VÉGÉTARIEN	MERCREDI 10/02	JEUDI 11/02	VENDREDI 12/02
Choux blanc et dés de fromage 	Soupe de légumes 	Roulé jambon de dinde et macédoine 	Salade de pousses d'épinards 	Salade de blé 
Parmentier de bœuf au carottes 	Boullgour 	Sauté de porc au caramel * 	Blanquette de veau 	Saumon à l'oseille 
	Sauce tomate aux pois chiches 	Choux braisé 	Riz	Poireaux à la crème 
Camembert	Emmental	Cantal	Fromage blanc	Plateau de fromages
Liégeois à la vanille	Pomme	Banane		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>
--------------------------------------------------------------------------------------------------	--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------



LUNDI 15/02	MARDI 16/02	MERCREDI 17/02	JEUDI 18/02	VENDREDI 19/02 MENU VÉGÉTARIEN
Salade de pâtes et vinaigrette 	Carottes râpées 	Maquereaux à la tomate 	Salade d'endive et batavia de surimi 	Salade de lentilles 
Haut de cuisse de poulet 	Brandade de poisson 	Escalope de porc *  Moutarde à l'ancienne	Sauté de boeuf 	Pâtes aux légumes (carottes, champignons, sauce tomate) 
Choux fleur		Purée de pois cassés 	Haricots verts	
Gouda	Yaourt aux fruits	Tomme blanche	Comté	Brie
Orange		Pomme	Semoule au lait 	Kiwi

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>
--------------------------------------------------------------------------------------------------	--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------



LUNDI 22/02 MENU VÉGÉTARIEN	MARDI 23/02	MERCREDI 24/02	JEUDI 25/02	VENDREDI 26/02
Salade de Mâche et batavia	Salade de blé	Coleslaw	Potage	Méli mélo de choux rouge et blanc, vinaigrette
Omelette de pommes de terre	Sauté de veau	Rôti de porc * à la moutarde	Hachis parmentier	Poisson du jour
	Carottes	Haricots verts		Epinards à la crème
Saint Paulin	Saint Nectaire	Petit suisse	Coulommiers	Vache qui rit
Compote de pêche	Pomme	Gâteau aux noix	Clémentine	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><b>AB</b> Agriculture Biologique 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><b>AB</b> Agriculture Biologique Yaourt et fromage blanc BIO (Blanzaguet Dennerie)</p> <p>Saucisse, merguez : Ets Lapierre Ody (Dignac)</p> <p>Pommes : Ets Hervouet (Garat)</p> <p><b>AB</b> Agriculture Biologique Pommes de terre BIO : la Ferme du Roi (Mouthiers sur Boëme), selon approvisionnement</p> <p><b>AB</b> Agriculture Biologique 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