

Menus du 1er au 5 mars 2021



LUNDI 01/03	MARDI 02/03	MERCREDI 03/03 MENU VÉGÉTARIEN	JEUDI 04/03	VENDREDI 05/03
Betteraves crues 	Carottes râpées 	Potage aux lentilles corail 	Salade de riz 	Radis noir et beurre 
Sauté de bœuf 	Pâtes carbonara *	Mélange de céréales 	Poisson du jour 	Rôti de dinde sauce paprika 
Galette de pommes de terre		Légumes de saison (carotte, navet, sauce tomate) 	Choux fleur	Petits pois
Emmental	Fromage blanc	Camembert	Comté	Mottin charentais
Crème dessert	Poires au sirop	Clémentine	Fruits de saison	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 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 08/03 MENU VÉGÉTARIEN	MARDI 09/03	MERCREDI 10/03	JEUDI 11/03	VENDREDI 12/03
Soupe de légumes	Salade croûtons et maïs	Salade de quinoa	Céleri rémoulade	Salade de pâtes
Couscous végétarien	Poisson du jour	Filet mignon de porc *	Sauté d'agneau	Emincés de volaille Chicken and moon
	Fondue de poireaux et pommes de terre	Choux de Bruxelles	Torsade	Haricots beurre
Camembert	Brie	Comté	Mottin charentais	Emmental
Pomme	Beignet	Poire	Yaourt aux fruits	Orange

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>AB 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>R Label Rouge (Dordogne)</p> <p>Porc (doyen : Poitou-Charentes)</p>	<p>CHARENTE</p> <p>AB 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>AB Agriculture Biologique Pommes de terre BIO : la Ferme du Roi (Mouthiers sur Boëme), selon approvisionnement</p> <p>AB Agriculture Biologique Pain BIO tous les lundis : Graines de Pain (Ma Campagne)</p> <p>Bœuf limousine : Ferme des Monts Verts (Montbron)</p>
---------------	---	--



LUNDI 22/03	MARDI 23/03 MENU VÉGÉTARIEN	MERCREDI 24/03	JEUDI 25/03	VENDREDI 26/03
Betteraves crues 	Potage de légumes 	Salade de pâtes 	Choux chinois et surimi 	Salade de batavia 
Boulettes de viande de bœuf	Tajine de légume (avec pois chiches) 	Rôti de porc à la moutarde * 	Sauté de veau 	Poisson 
Salsifis	Semoule	Choux fleur braisé	Riz	Haricots beurre
Brie	Comté	Cantal	Fromage blanc et fruits secs	Plateau de fromages
Riz au lait 	Fruit	Kiwi		Clafoutis aux poires

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>
--	--	--

