

LUNDI 29/03 MENU VÉGÉTARIEN	MARDI 30/03	MERCREDI 31/03	JEUDI 01/04	VENDREDI 02/04
Macédoine de légumes et mayonnaise 	Salade de lentilles et vinaigrette 	Maquereau à la tomate 	Céleri rémoulade 	Salade de mâche, batavia, tomate et maïs 
Lasagnes épinards et chèvre 	Poisson du jour	Sauté de porc * 	Rôti de bœuf 	Sauté de canard 
	Duo de carottes	Torti 	Pommes de terre sautées	Navet glacé 
Kiwi	Tomme de Savoie	Cantal	Camembert	Yaourt
	Pomme	Poire	Fruits	Cornuelles du boulanger

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>
--	--	--



# Menus du 6 au 9 avril 2021



LUNDI 05/04	MARDI 06/04	MERCREDI 07/04	JEUDI 08/04	VENDREDI 09/04
Férialé	Salade de quinoa au thon 	Salade verte mesclun 	Soupe de légumes vache qui rit 	Salade de choux et maïs 
	Sauté de veau 	Escalope de porc * 	Lasagnes bolognaises 	Poisson 
	Haricots beurre	Céleri rave au jus		Poireaux et pommes de terre
	Tomme blanche	Petit suisse	Gouda	Plateau de fromages
	Pomme	Pâtisserie	Poire	Semoule au caramel 

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>
--	--	---



Education - Santé - Alimentation - Plaisirs

# Menus du 12 au 16 avril 2021



LUNDI 12/04	MARDI 13/04	MERCREDI 14/04 MENU VÉGÉTARIEN	JEUDI 15/04	VENDREDI 16/04
Tomates, asperges et vinaigrette 	Taboulé 	Salade d'haricots verts 	Betteraves cruées 	Carottes râpées 
Sauté de bœuf stroganoff 	Poisson pané 	Parmentier de carottes aux lentilles 	Poisson en sauce 	Escalope de dinde à la moutarde 
Crozet	Blettes à la crème		Semoule	Petits pois
Flan au chocolat	Emmental	Saint Nectaire	Petit suisse	Plateau de fromages
	Banane	Pomme	Compote de pêche	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 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

# Menus du 19 au 23 avril 2021



LUNDI 19/04 MENU VÉGÉTARIEN	MARDI 20/04	MERCREDI 21/04	JEUDI 22/04	VENDREDI 23/04
Radis rose et beurre	Pique-Nique : Sandwich jambon, dinde, beurre, fromage Chips Banane	Feuilleté au fromage	Rillettes de sardines	Salade de riz
Pâtes aux légumes (poivrons, carottes, courgettes)		Rôti de porc *	Gigot d'agneau	Merlu
Sauce tomate (aux haricots blancs)		Haricots verts	Flageolets	Courgettes sautées
Cantal	Crèche : Tomates Jambon, purée Fruit	Camembert	Mottin charentais	Comté
Liégeois		Pomme	Fruit	Fruit

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><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><b>R</b> Label Rouge (Dordogne) Poulet Label Rouge (Dordogne)</p> <p>Porc (doyen : Poitou-Charentes)</p>	 <p>CHARENTE</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>
--	---	--



Education - Santé - Alimentation - Plaisirs

# Menus du 26 au 30 avril 2021



LUNDI 26/04	MARDI 27/04	MERCREDI 28/04	JEUDI 29/04	VENDREDI 30/04 MENU VÉGÉTARIEN
Salade de pâtes	Asperges	Radis beurre	Choux râpés	Betteraves cuites
Emincé de volaille aux champignons	Poisson du jour	Rôti de porc *	Sauté de bœuf au paprika	Boulgour aux carottes, courgettes, sauce tomate aux pois chiches
Haricots beurrés	Riz	Purée de fèves et pommes de terre	Navets et carottes au beurre	
Emmental	Camembert	Yaourt	Cantal	Tomme blanche
Fruit de saison	Fraises		Financier	Fruit

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>
--	--	---



Education - Santé - Alimentation - Plaisirs