

LUNDI 03/05 MENU VÉGÉTARIEN	MARDI 04/05	MERCREDI 05/05	JEUDI 06/05	VENDREDI 07/05
Salade verte, tomate et maïs	Salade de riz, tomates, olives et surimi	Concombres à la crème	Betteraves cuites	Carottes râpées
Omelette aux pommes de terre	Veau marengo	Sot l'y laisse de dinde à l'ancienne	Hachis parmentier de bœuf aux carottes et pommes de terre	Poisson du jour
	Courgettes	Brocolis		Gratin d'épinards
Comté	Mottin charentais	Fromage blanc	Gouda	Plateau de fromages
Compote d'abricots	Fruit	Mini beignet	Fruit	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>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>Label Rouge Poulet 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>
---------------	--	--



Education - Santé - Alimentation - Plaisirs









LUNDI 10/05	MARDI 11/05	MERCREDI 12/05	JEUDI 13/05	VENDREDI 14/05
Radis	Salade de blé, maïs, tomates	Salade verte, thon, tomates	Ascension Férié	Pont de l'ascension
Rôti de bœuf	Saucisses grillées *	Tagliatelles à la bolognaise		
Pommes de terre sautées	Petits pois			
Croûte noire	Petit suisse	Coulommiers		
Flan	Fraises	Abricots au sirop		

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>
--	--	--



LUNDI 17/05 MENU VÉGÉTARIEN	MARDI 18/05	MERCREDI 19/05	JEUDI 20/05	VENDREDI 21/05
Salade verte, fonds d'artichauts, tomates, maïs	Tomates fêta	Haricots verts vinaigrette	Radis	Taboulé
Couscous végétarien	Poisson du jour et sa sauce	Colombo de porc *	Gigot d'agneau	Rôti de dindonneau
	Choux fleur	Riz	Haricots blancs	Carottes sautées
Camembert	Emmental	Cantal	Tomme blanche	Plateau de fromages
Nectarine	Gâteau au chocolat	Fruit	Petit suisse	Cerises

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>Label Rouge Poulet 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>
---------------	--	--



