

Menus du 31 mai au 4 juin 2021



LUNDI 31/05	MARDI 01/06 MENU VÉGÉTARIEN	MERCREDI 02/06	JEUDI 03/06	VENDREDI 04/06
Concombres vinaigrette	Salade verte, fonds d'artichauts, tomates, maïs	Taboulé	Pastèque	Salade de quinoa au thon
Poisson pané	Lasagnes de légumes, sauce tomate aux légumes secs	Aiguillettes de canard	Rôti de veau aux champignons	Poisson et sauce aux poivrons
Pommes de terre et fenouil braisé		Gratin de légumes d'été (tomates, courgettes, aubergines, poivrons)	Flageolets au jus	Brocolis
Tomme blanche	Emmental	Saint Nectaire	Yaourt	Plateau de fromages
Riz au lait	Fruit	Fraises		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>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 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 7 au 11 juin 2021



LUNDI 07/06	MARDI 08/06	MERCREDI 09/06	JEUDI 10/06	VENDREDI 11/06 MENU VÉGÉTARIEN
Salade de blé	Carottes râpées aux pommes	Maquereaux à la tomate	Melon	Salade verte aux asperges et maïs
Haut de cuisse de poulet	Saumon au beurre de citron	Rôti de porc au caramel *	Emincés de bœuf aux oignons	Fajitas de légumes et haricots rouges
Haricots verts	Riz	Galettes de pommes de terre	Flan de carottes	
Emmental	Yaourt aux fruits	Camembert	Petit suisse	Fromage
Abricot		Nectarine	Gâteau aux noix	Pastèque

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 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 14 au 18 juin 2021



LUNDI 14/06	LUNDI 15/06 MENU VÉGÉTARIEN	MERCREDI 16/06	JEUDI 17/06	VENDREDI 18/06
Radis	Salade verte, maïs, thon, tomates	Salade de boulgour	Rillettes de porc *	Pastèque
Sauté de veau à la tomate	Salade de pommes de terre, œufs durs, poivrons, tomates, cornichons, dés de fromage	Rôti de dindonneau	Pâtes à la bolognaise	Poisson, sauce crevette
Courgettes braisées		Petits pois		Tomates provençales
Fromage blanc	Coulommiers	Emmental	Comté	Plateau de fromage
Eclair au chocolat	Pêche	Fruit de saison	Fruit	Semoule au lait et caramel au beurre salé

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



Menus du 28 juin au 2 juillet 2021



LUNDI 28/06	MARDI 29/06	MERCREDI 30/06	JEUDI 01/07 MENU VÉGÉTARIEN	VENDREDI 02/07
Radis beurre	Tomates vinaigrette	Salade d'haricots verts, vinaigrette	Salade verte	Salade de blé
Langue de bœuf à la sauce piquante	Poisson du jour	Hachis parmentier	Lasagnes épinards et chèvre	Rôti de porc à la moutarde à l'ancienne *
Riz	Courgettes	Salade verte		Navets et carottes au beurre
Emmental	Coulommiers	Plateau de fromage	Comté	Yaourt aux fruits
Abricots	Gâteau surprise !	Melon	Compote	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>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 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 5 au 6 juillet 2021



LUNDI 05/07	MARDI 06/07	MERCREDI 07/07	JEUDI 08/07	VENDREDI 09/07
Carottes râpées	Pique-nique de l'école	VACANCES SCOLAIRES D'ÉTÉ		
Raviolis au bœuf	Sandwich jambon, dinde, salade, beurre			
Yaourt aux fruits	Chips			
	Fromage			
	Banane			

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 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