













LUNDI 30/08	MARDI 31/08	MERCREDI 01/09	JEUDI 02/09	VENDREDI 03/09
			Melon 	Taboulé
			Emincés de bœuf aux oignons 	Rôti de porc * 
			Pâtes au gruyères 	Carottes sautées
			Yaourt	Camembert
				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 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>
--	--	--



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



# Menus du 6 au 10 septembre 2021











LUNDI 06/09 MENU VÉGÉTARIEN	MARDI 07/09	MERCREDI 08/09	JEUDI 09/09	VENDREDI 10/09
Salade de tomates 	Salade de quinoa 	Carottes et céleri râpés 	Cornet de jambon de dinde et macédoine 	Concombres 
Flan de courgettes 	Sauté de veau marengo 	Escalope de porc *	Pâtes bolognaises 	Poisson 
Semoule	Chou-fleur sautés	Ratatouille 		Brocolis 
Cantal	Tomme blanche	Yaourt	Fromage	Plateau de fromage
Abricots au sirop	Nectarine	Gâteau au chocolat 	Fruit	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 13 au 17 septembre 2021











LUNDI 13/09	MARDI 14/09	MERCREDI 15/09 MENU VÉGÉTARIEN	JEUDI 16/09	VENDREDI 17/09
Pastèque 	Salade de haricots blancs 	Betteraves crues 	Concombres à la crème 	Salade de tomates, maïs et radis 
Sauté de bœuf 	Filet de poisson 	Lasagnes de ricotta épinard 	Sauté de porc * 	Blanc de volaille 
Semoule 	Tomates provençales 		Galettes de pommes de terre 	Carottes vichy 
Emmental	Petit suisse	Camembert	Comté	Plateau de fromage
Flan vanille 	Fruit de saison	Raisins	Compote de pommes 	Semoule au chocolat 

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 20 au 24 septembre 2021



LUNDI 20/09 MENU VÉGÉTARIEN	MARDI 21/09	MERCREDI 22/09	JEUDI 23/09	VENDREDI 24/09
Salade composée tomates artichauts	Carottes râpées	Taboulé	Tomates fêta basilic	Salade de blé
Moussaka courgettes, sauce tomate aux pois chiches	Blanquette de poisson	Rôti de dinde	Sauté d'agneau	Escalope de porc *
	Julienne de légumes	Choux de Bruxelles	Flageolets	Haricots verts
Brie	Gouda	Cantal	Tomme blanche	Plateau de fromage
Raisins	Gâteau au chocolat et noix	Poire	Yaourt aux fruits	Pomme

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

LUNDI 27/09	MARDI 28/09 MENU VÉGÉTARIEN	MERCREDI 29/09	JEUDI 30/09	VENDREDI 01/10
Radis noir et carottes râpées	Salade de pommes de terre vinaigrette	Salade verte thon, poivron, maïs, croûtons	Chou fleur vinaigrette	Concombres
Rôti de porc *	Œufs florentins	Haut de cuisse de poulet	Poisson	Blanquette de veau
Pâtes		Semoule sauce tomate	Riz	Carottes
Edam	Beaufort	Coulommiers	Saint Nectaire	Fromage blanc
Salade de fruits au sirop	Poire	Banane	Fruit	Cake aux prunes

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

