
















Menus du 4 au 8 octobre 2021











LUNDI 04/10	MARDI 05/10	MERCREDI 06/10	JEUDI 07/10	VENDREDI 08/10 MENU VÉGÉTARIEN
Tomates Vinaigrette 	Salade de pâtes olives, surimis, tomates 	Quiche océane 	Céleri et carottes rémoulade 	Brocolis 
Chipolatas * 	Filet de poisson 	Escalope de porc 	Rôti de veau * 	Parmentier de pois cassés et pommes de terre aux petits légumes (carottes, champignons, oignon, céleri) 
Haricots verts persillés 	Courgettes braisées 	Blettes au jus 	Pommes de terre sautées 	
Camembert	Comté	Emmental	Yaourt aux fruits	Plateau de fromage
Riz au lait 	Kiwi	Banane		Raisins

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 11/10	MARDI 12/10	MERCREDI 13/10	JEUDI 14/10	VENDREDI 15/10 MENU VÉGÉTARIEN
Salade de pommes de terre	Salade verte, endive, maïs, tomate	Maquereaux à la tomate	Choux chinois vinaigrette	Betteraves cuites
Poulet basquaise	Tagliatelles au saumon	Sauté de porc à la moutarde à l'ancienne *	Bœuf aux carottes et haricots mungo	Pâtes aux légumes de saison sauce tomate aux haricots blancs
Céleri		Purée de pommes de terre et panais		
Cantal	Fromage blanc	Camembert ou chèvre	Edam	Coulommiers
Pomme	Fruits secs (cranberry, amandes, abricots secs)	Raisins	Gâteau au chocolat et légumes secs	Poire

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>AB 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>AB Yaourt et fromage blanc BIO (Blanzaguet Dennerie)</p> <p>Saucisse, merguez : Ets Lapierre Ody (Dignac)</p> <p>Pommes : Ets Hervouet (Garat)</p> <p>AB Pommes de terre BIO : la Ferme du Roi (Mouthiers sur Boëme), selon approvisionnement</p> <p>AB 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 18/10 MENU VÉGÉTARIEN	MARDI 19/10	MERCREDI 20/10	JEUDI 21/10	VENDREDI 22/10
Coleslaw 	Salade de pâtes 	Pique-nique Sandwich jambon de dinde, chips, fromage, fruits, gâteau 	Salade de quinoa 	Betteraves crues 
Omelette aux pommes de terre 	Sauté de veau 		Cordon bleu 	Poisson 
	Choux romanesco 		Petits pois	Fondue de poireaux et pommes de terre 
Emmental	Camembert		Radis noirs et beurre Egréné de bœuf Purée d'haricots verts Laitage 	Comté
Compote	Fruits		Pomme	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>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>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>
---	---	---











LUNDI 25/10	MARDI 26/10	MERCREDI 27/10 MENU VÉGÉTARIEN	JEUDI 28/10	VENDREDI 29/10
Salade verte composée 	Salade de blé, tomates, thon, maïs, olives 	Carottes râpées et œufs durs 	Céleri râpé et pommes 	Soupe de potiron 
Sauté de bœuf 	Poisson (selon arrivage) 	Chili haricots rouges riz basmati 	Sauté de dinde aux champignons 	Parmentier de bœuf à la patate douce 
Crozet	Brocolis 		Haricots beurre 	
Gouda	Camembert	Fromage blanc manslois et miel 	Semoule au lait au caramel au beurre salé 	Mimolette
Flan au chocolat 	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> 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>
--	--	---

