




LUNDI 06/12	MARDI 07/12 MENU VÉGÉTARIEN	MERCREDI 08/12	JEUDI 09/12	VENDREDI 10/12
Carottes râpées	Soupe de potiron	Salade de blé	Salade d'épinards	Salade de quinoa
Merguez	Parmentier de pois cassés aux petits légumes	Rôti de porc *	Sauté de veau	Poisson
Haricots beurre		Choux de Bruxelles	Boulgour	Brocolis
Tomme blanche	Gouda	Comté	Fromage blanc	Plateau de fromages
Clafoutis poires	Pomme	Fruits	Fruits secs	Ananas

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>R 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>
--	--	--



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

smc Grand Angoulême




LUNDI 13/12 MENU VÉGÉTARIEN	MARDI 14/12	MERCREDI 15/12	JEUDI 16/12	VENDREDI 17/12
Salade de riz	Choux rouge	Betteraves cuites	Salade de pâtes	Velouté de potiron aux châtaignes
Omelette aux carottes en cubes	Brandade de poisson	Croziflette (lardons, oignons, crème reblochon)	Sauté de bœuf	Parmentier de canard au parmesan
			Haricots verts	
Emmental	Yaourt aux fruits	Camembert	Kiri	Bûche de Noël
Pomme		Compote	Clémentine	

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>AB AGRICULTURE BIOLOGIQUE</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>Label Rouge (Dordogne)</p> <p>Porc (doyen : Poitou-Charentes)</p>	 <p>CHARENTE</p> <p>AB AGRICULTURE BIOLOGIQUE</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>AB AGRICULTURE BIOLOGIQUE</p> <p>Pommes de terre BIO : la Ferme du Roi (Mouthiers sur Boëme), selon approvisionnement</p> <p>AB AGRICULTURE BIOLOGIQUE</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