




LUNDI 01/11	MARDI 02/11	MERCREDI 03/11	JEUDI 04/11	VENDREDI 05/11 MENU VÉGÉTARIEN
FERIÉ	Choux blanc et maïs	Potage de légumes	Salade verte, dès de fromage, tomates, maïs	Betteraves cuites
	Poisson (selon arrivage)	Rôti de dinde	Sauté de bœuf	Semoule et pois chiches
	Pommes de terre	Pâtes	Jardinière de légumes	Gratin de courge et panais
	Petit suisse aux fruits	Camembert	Cantal	Brie
Fruits		Beignet	Fruits	

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>R Poulet Label Rouge (Dordogne)</p> <p>Porc (doyen : Poitou-Charentes)</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






LUNDI 15/11	MARDI 16/11	MERCREDI 17/11	JEUDI 18/11 MENU VÉGÉTARIEN	VENDREDI 19/11
Choux rouge	Salade d'endives, mâche, mimolette	Soupe de vermicelle	Salade de lentilles	Salade de radis noirs et carottes râpées
Rôti de boeuf	Brandade de poisson	Jambon grillé *	Céréales gourmandes aux petits légumes (carotte, céleri, champignon, butternut, sauce tomate)	Haut de cuisse de poulet
Pommes dauphines		Petits pois		Gratin de choux fleur
Gouda	Fromage blanc	Pyrénées	Boursin	Tomme blanche
Flan vanille	Orange	Banane	Fruits	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>R Poulet Label Rouge (Dordogne)</p> <p>Porc (doyen : Poitou-Charentes)</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 22/11 MENU VÉGÉTARIEN	MARDI 23/11	MERCREDI 24/11	JEUDI 25/11	VENDREDI 26/11
Soupe de légumes	Salade verte	Taboulé	Coleslaw	Menu GASTRONOMADES
Chili végétarien	Poisson	Sot l'y laisse de dinde	Gigot d'agneau	
Riz	Choux braisé	Salsifis	Galette de pommes de terre	
Brie	Emmental	Comté	Vache qui rit	
Fruits	Cake	Pomme	Yaourt aux fruits	

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>
--	--	--



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






LUNDI 29/11	MARDI 30/11	MERCREDI 01/12	JEUDI 02/12	VENDREDI 03/12 MENU VÉGÉTARIEN
Céleri et pommes râpés	Salade de radis et carottes râpées	Choux blanc et lardons *	Bouillon de vermicelles	Salade verte et choux chinois
Rôti de porc *	Poisson	Paëlla	Pot au feu et ses légumes	Œufs florentins
Blé	Purée de patates douces			
Saint Paulin	Petit suisse	Camembert	Saint Nectaire	Brie
Fruits	Pommes cuites	Yaourt	Fruits	Gâteau au chocolat noir

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 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 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>
--	---	---

