

Menus du 3 au 7 janvier 2022






LUNDI 03/01	MARDI 04/01	MERCREDI 05/01	JEUDI 06/01 MENU VÉGÉTARIEN	VENDREDI 07/01
Salade de riz	Carottes râpées à l'orange	Potage de légumes	Choux fleur Vinaigrette	Salade verte composée
Rôti de porc *	Poisson selon arrivage	Pilon de poulet	Parmentier de carottes aux lentilles	Bœuf stroganoff
Salsifis	Coquillettes	Pommes de terre Sautées		Céleri
Kiri	Comté	Mottin charentais	Yaourt	Camembert
Fruits	Compote	Fruits	Fruits	Galette des rois briochée

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>Label Rouge 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>
--	--	--



Education - Santé - Alimentation - Plaisirs

LUNDI 10/01 MENU VÉGÉTARIEN	MARDI 11/01	MERCREDI 12/01	JEUDI 13/01	VENDREDI 14/01
Potage	Taboulé	Salade de pousses d'épinards et thon	Céleri rémoulade	Choux blanc vinaigrette
Omelette aux pommes de terre	Rôti de veau	Emincé de dinde sauce moutarde	Chipolatas *	Poisson du jour
	Carottes persillées et panais	Choux de Bruxelles	Lentilles	Haricots verts
Saint Nectaire	Emmental	Petit Suisse	Brie	Plateau de fromages
Fruits	Fruits	Gâteau aux fruits	Compote	Semoule 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>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>
---------------	--	--



Menus du 17 au 21 janvier 2022











LUNDI 17/01	MARDI 18/01	MERCREDI 19/01 MENU VÉGÉTARIEN	JEUDI 20/01	VENDREDI 21/01
Salade de radis noirs et carottes râpées	Soupe de potiron	Salade verte dés de fromage	Rillette de porc *	Betteraves crues
Rôti de bœuf	Tartiflette *	Chili végétarien	Tagliatelles au saumon	Haut de cuisse de poulet
Petits pois				Choux fleurs
Cantal	Fromage blanc	Tomme blanche	Gouda	Camembert
Brownies	Fruits	Compote	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>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 24/01 MENU VÉGÉTARIEN	MARDI 25/01	MERCREDI 26/01	JEUDI 27/01	VENDREDI 28/01
Potage de légumes	Carottes râpées	Salade de pâtes au thon	Céleri vinaigrette	Salade de blé
Lasagnes épinard chèvre	Poisson du jour	Filet mignon de porc *	Gigot d'agneau	Sauté de canard
	Jardinière de légumes	Haricots beurre	Flageolets	Duo de choux
Petit Suisse	Comté	Saint Paulin	Tomme blanche	Plateau de fromages
Fruits	Gâteau au chocolat	Kiwi	Flan vanille	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>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>
--	--	--

