

LUNDI 02/05	MARDI 03/05	MERCREDI 04/05	JEUDI 05/05	VENDREDI 06/05 MENU VÉGÉTARIEN
Salade de pâtes	Asperges	Radis beurre	Choux râpés	Betteraves cuites
Emincés de volaille aux champignons	Poisson du jour	Rôti de porc *	Sauté de bœuf au paprika	Boulgour, carottes, courgettes, sauce tomate aux pois chiches
Haricots beurre	Riz	Purée de fèves et pommes de terre	Navets et carottes au beurre	
Emmental	Camembert	Yaourt	Cantal	Tomme blanche
Fruits de saison	Fraises		Gâteau	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

Une attention particulière est portée aux choix des produits qui sont proposés à vos enfants : Nos menus sont conçus en tenant compte des saisons. Les fruits sont proposés selon leur maturité. Les plats « fait-maison » sont indiqués en rouge.

« **Bien manger à l'école**  
C'est l'affaire de **ma commune** »

<p><b>NOUVELLE-AQUITAINE</b></p> <p> Œufs BIO ou plein air : Val de belle (Mareuil sur belle, Dordogne)</p> <p>Poisson frais : Port de la Cotinière, Ets pezaud (Île d'Oléron)</p> <p> Poulet Label Rouge (Dordogne)</p> <p>Porc : Ets doyen (Poitou-Charentes)</p> <p>Agneau (Poitou-Charentes)</p>	<p><b>CHARENTE</b></p> <p> Yaourt et fromage blanc BIO : La Grande Dennerie (Blanzaguet)</p> <p>Saucisse, merguez : Ets Lapierre Ody (Dignac)</p> <p>Pommes : Ets Hervouet (Garat)</p> <p> Pommes de terre BIO : GAEC Ferme des Templiers (Fouquebrune)</p> <p> Pain BIO (lundi) : Graines de Pain (Ma Campagne)</p> <p>Légumes secs : Ferme de Chassagne (Villefagnan)</p> <p>Pain (mardi au vendredi) : L'Artisan (Puymoyen)</p> <p>Bœuf limousine : Ferme des Monts Verts (Montbron)</p>
--	---










LUNDI 09/05 MENU VÉGÉTARIEN	MARDI 10/05	MERCREDI 11/05	JEUDI 12/05	VENDREDI 13/05
Salade verte, tomates et maïs	Salade de riz, tomates, olives et surimi	Concombre à la crème	Betteraves cuites	Carottes râpées
Omelette aux pommes de terre	Veau marengo	Sot l'y laisse de dinde à l'ancienne	Hachis parmentier de bœuf aux carottes et pommes de terre	Poisson du jour
	Courgettes	Brocolis		Gratin d'épinards
Comté	Mottin charentais	Fromage blanc	Gouda	Plateau de fromages
Compote pommes abricots	Fruits	Mini beignet	Fruits	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 : Nos menus sont conçus en tenant compte des saisons. Les fruits sont proposés selon leur maturité. Les plats « fait-maison » sont indiqués en rouge.

 <p>NOUVELLE-AQUITAINE</p> <p> Œufs BIO ou plein air : Val de belle (Mareuil sur belle, Dordogne)</p> <p>Poisson frais : Port de la Cotinière, Ets pezaud (Île d'Oléron)</p> <p> Poulet Label Rouge (Dordogne)</p> <p>Porc : Ets doyen (Poitou-Charentes)</p> <p>Agneau (Poitou-Charentes)</p>	 <p>CHARENTE</p> <p> Yaourt et fromage blanc BIO : La Grande Dennerie (Blanzaguet)</p> <p>Saucisse, merguez : Ets Lapierre Ody (Dignac)</p> <p>Pommes : Ets Hervouet (Garat)</p> <p> Pommes de terre BIO : GAEC Ferme des Templiers (Fouquebrune)</p> <p> Pain BIO (lundi) : Graines de Pain (Ma Campagne)</p> <p>Légumes secs : Ferme de Chassagne (Villefagnan)</p> <p>Pain (mardi au vendredi) : L'Artisan (Puymoyen)</p> <p>Bœuf limousine : Ferme des Monts Verts (Montbron)</p>
---	--



LUNDI 16/05	MARDI 17/05	MERCREDI 18/05 MENU VÉGÉTARIEN	JEUDI 19/05	VENDREDI 20/05
Radis	Salade de blé, maïs et tomate	Salade verte, maïs et dés de concombre	Rosette	Tomates vinaigrette
Rôti de bœuf	Saucisses *	Tagliatelles aux lentilles, bolognaise sauce tomate	Poisson du jour	Emincés de poulet sauce à la crème
Pommes de terre sautées	Petits pois		Semoule	Haricots verts
Croûte noire	Petit suisse	Coulommiers	Comté	Plateau de fromages
Flan nappé caramel	Fraises	Glace	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 : Nos menus sont conçus en tenant compte des saisons. Les fruits sont proposés selon leur maturité. Les plats « fait-maison » sont indiqués en rouge.

<p>NOUVELLE-AQUITAINE</p>	<p>Œufs BIO ou plein air : Val de belle (Mareuil sur belle, Dordogne)</p> <p>Poisson frais : Port de la Cotinière, Ets pezaud (Île d'Oléron)</p> <p>Poulet Label Rouge (Dordogne)</p> <p>Porc : Ets doyen (Poitou-Charentes)</p> <p>Agneau (Poitou-Charentes)</p>	<p>CHARENTE</p>	<p>Yaourt et fromage blanc BIO : La Grande Dennerie (Blanzaguet)</p> <p>Saucisse, merguez : Ets Lapierre Ody (Dignac)</p> <p>Pommes : Ets Hervouet (Garat)</p> <p>Pommes de terre BIO : GAEC Ferme des Templiers (Fouquebrune)</p> <p>Pain BIO (lundi) : Graines de Pain (Ma Campagne)</p> <p>Légumes secs : Ferme de Chassagne (Villefagnan)</p> <p>Pain (mardi au vendredi) : L'Artisan (Puymoyen)</p> <p>Bœuf limousine : Ferme des Monts Verts (Montbron)</p>
---------------------------	---	-----------------	---

LUNDI 23/05 MENU VÉGÉTARIEN	MARDI 24/05	MERCREDI 25/05	JEUDI 26/05	VENDREDI 27/05
Haricots verts vinaigrette	Tomates fêta	Salade de lentilles	Férié	
Couscous végétarien	Poisson du jour	Escalope de porc *		
	Choux fleur	Carottes sautées		
Camembert	Emmental	Cantal		
Nectarine	Gâteau au chocolat	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 : Nos menus sont conçus en tenant compte des saisons. Les fruits sont proposés selon leur maturité. Les plats « fait-maison » sont indiqués en rouge.

<p>NOUVELLE-AQUITAINE</p> <p> Œufs BIO ou plein air : Val de belle (Mareuil sur belle, Dordogne)</p> <p>Poisson frais : Port de la Cotinière, Ets pezaud (Île d'Oléron)</p> <p> Poulet Label Rouge (Dordogne)</p> <p>Porc : Ets doyen (Poitou-Charentes)</p> <p>Agneau (Poitou-Charentes)</p>	<p>CHARENTE</p> <p> Yaourt et fromage blanc BIO : La Grande Dennerie (Blanzaguet)</p> <p>Saucisse, merguez : Ets Lapierre Ody (Dignac)</p> <p>Pommes : Ets Hervouet (Garat)</p> <p> Pommes de terre BIO : GAEC Ferme des Templiers (Fouquebrune)</p> <p> Pain BIO (lundi) : Graines de Pain (Ma Campagne)</p> <p>Légumes secs : Ferme de Chassagne (Villefagnan)</p> <p>Pain (mardi au vendredi) : L'Artisan (Puymoyen)</p> <p>Bœuf limousine : Ferme des Monts Verts (Montbron)</p>
---	--



# Menus du 30 mai au 3 juin 2022

LUNDI 30/05	MARDI 31/05 MENU VÉGÉTARIEN	MERCREDI 01/06	JEUDI 02/06	VENDREDI 03/06
<b>Carottes et courgettes râpées</b>	<b>Salade de riz</b>	<b>Salade de pommes de terre</b>	<b>Pâté de campagne</b>	<b>Tomates vinaigrette</b>
<b>Rôti de porc *</b>	<b>Omelette</b>	<b>Pilon de poulet</b>	<b>Poisson au sauce</b>	<b>Sauté de bœuf</b>
<b>Lentilles</b>	<b>Piperade</b>	<b>Petits pois</b>	<b>Semoule</b>	<b>Haricot beurre</b>
<b>Comté</b>	<b>Petit suisse</b>	<b>Camembert</b>	<b>Saint Nectaire</b>	<b>Coulommiers</b>
<b>Poires au chocolat</b>	<b>Fraises</b>	<b>Crème dessert</b>	<b>Fruits</b>	<b>Clafoutis aux abricots</b>

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

Une attention particulière est portée aux choix des produits qui sont proposés à vos enfants : Nos menus sont conçus en tenant compte des saisons. Les fruits sont proposés selon leur maturité. Les plats « fait-maison » sont indiqués en rouge.

« **Bien manger à l'école**  
C'est l'affaire  
de ma **commune** »

<p><b>NOUVELLE-AQUITAINE</b></p> <p> Œufs BIO ou plein air : Val de belle (Mareuil sur belle, Dordogne)</p> <p>Poisson frais : Port de la Cotinière, Ets pezaud (Île d'Oléron)</p> <p> Poulet Label Rouge (Dordogne)</p> <p>Porc : Ets doyen (Poitou-Charentes)</p> <p>Agneau (Poitou-Charentes)</p>	<p><b>CHARENTE</b></p> <p> Yaourt et fromage blanc BIO : La Grande Dennerie (Blanzaguet)</p> <p>Saucisse, merguez : Ets Lapierre Ody (Dignac)</p> <p>Pommes : Ets Hervouet (Garat)</p> <p> Pommes de terre BIO : GAEC Ferme des Templiers (Fouquebrune)</p> <p> Pain BIO (lundi) : Graines de Pain (Ma Campagne)</p> <p>Légumes secs : Ferme de Chassagne (Villefagnan)</p> <p>Pain (mardi au vendredi) : L'Artisan (Puymoyen)</p> <p>Bœuf limousine : Ferme des Monts Verts (Montbron)</p>
--	---

**La charte**

- Un projet alimentaire partagé - «Une démarche collective de progrès»
- L'art de cuisiner - «fait maison»
- L'approvisionnement local et responsable - «Proximité et transparence»
- L'éveil alimentaire - «Équilibre et plaisir»

La lutte contre le gaspillage alimentaire - «Moins de déchets, plus de qualité»

Education - Santé - Alimentation - Plaisirs



LUNDI 06/06	MARDI 07/06 MENU VÉGÉTARIEN	MERCREDI 08/06	JEUDI 09/06	VENDREDI 10/06
Férié	Salade verte, fond d'artichaut	Taboulé	Pastèque	Salade de quinoa au thon
	Lasagne de légumes et lentilles	Aiguillettes de canard	Rôti de veau	Poisson sauce aux poivrons
		Gratin de légumes d'été (tomates, courgettes, aubergines)	Flageolets au jus	Brocolis
	Emmental	Saint Nectaire	Yaourt	Plateau de fromages
	Fruits	Fraises		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 : Nos menus sont conçus en tenant compte des saisons. Les fruits sont proposés selon leur maturité. Les plats « fait-maison » sont indiqués en rouge.

<p>NOUVELLE-AQUITAINE</p> <p> Œufs BIO ou plein air : Val de belle (Mareuil sur belle, Dordogne)</p> <p>Poisson frais : Port de la Cotinière, Ets pezaud (Île d'Oléron)</p> <p> Poulet Label Rouge (Dordogne)</p> <p>Porc : Ets doyen (Poitou-Charentes)</p> <p>Agneau (Poitou-Charentes)</p>	<p>CHARENTE</p> <p> Yaourt et fromage blanc BIO : La Grande Dennerie (Blanzaguet)</p> <p>Saucisse, merguez : Ets Lapierre Ody (Dignac)</p> <p>Pommes : Ets Hervouet (Garat)</p> <p> Pommes de terre BIO : GAEC Ferme des Templiers (Fouquebrune)</p> <p> Pain BIO (lundi) : Graines de Pain (Ma Campagne)</p> <p>Légumes secs : Ferme de Chassagne (Villefagnan)</p> <p>Pain (mardi au vendredi) : L'Artisan (Puymoyen)</p> <p>Bœuf limousine : Ferme des Monts Verts (Montbron)</p>
---	--



Education - Santé - Alimentation - Plaisirs

LUNDI 13/06	MARDI 14/06	MERCREDI 15/06	JEUDI 16/06	VENDREDI 17/06 MENU VÉGÉTARIEN
Salade de blé	Concombres vinaigrette	Maquereaux à la tomate	Melon	Salade verte aux asperges et maïs
Haut de cuisse de poulet	Saumon au beurre de citron	Rôti de porc au caramel *	Emincé de bœuf aux oignons	Fajitas de légumes et haricots rouges
Haricots verts	Riz	Pommes dauphines	Carottes	
Emmental	Yaourt aux fruits	Camembert	Petit suisse	Fromage
Abricots		Nectarine	Gâteau au noix	Pastèque

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 : Nos menus sont conçus en tenant compte des saisons. Les fruits sont proposés selon leur maturité. Les plats « fait-maison » sont indiqués en rouge.

<p><b>NOUVELLE-AQUITAINE</b></p> <p> Œufs BIO ou plein air : Val de belle (Mareuil sur belle, Dordogne)</p> <p>Poisson frais : Port de la Cotinière, Ets pezaud (Île d'Oléron)</p> <p> Poulet Label Rouge (Dordogne)</p> <p>Porc : Ets doyen (Poitou-Charentes)</p> <p>Agneau (Poitou-Charentes)</p>	<p><b>CHARENTE</b></p> <p> Yaourt et fromage blanc BIO : La Grande Dennerie (Blanzaguet)</p> <p>Saucisse, merguez : Ets Lapierre Ody (Dignac)</p> <p>Pommes : Ets Hervouet (Garat)</p> <p> Pommes de terre BIO : GAEC Ferme des Templiers (Fouquebrune)</p> <p> Pain BIO (lundi) : Graines de Pain (Ma Campagne)</p> <p>Légumes secs : Ferme de Chassagne (Villefagnan)</p> <p>Pain (mardi au vendredi) : L'Artisan (Puymoyen)</p> <p>Bœuf limousine : Ferme des Monts Verts (Montbron)</p>
--	---

**Education - Santé - Alimentation - Plaisirs**

LUNDI 20/06	MARDI 21/06 MENU VÉGÉTARIEN	MERCREDI 22/06	JEUDI 23/06	VENDREDI 24/06
Radis	Salade verte, maïs, tomate et thon	Salade de boulgour	Rillette de porc *	Carottes râpées
Sauté de veau	Salade de pommes de terre aux œufs durs, poivrons, tomates, cornichons, dés de fromage	Rôti de dindonneau	Pâtes bolognaises	Poisson du jour
Courgettes braisées		Blettes		Tomates provençales
Fromage blanc	Coulommiers	Emmental	Comté	Plateau de fromages
Eclair	Pêche	Fruits de saison	Pastèque	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 : Nos menus sont conçus en tenant compte des saisons. Les fruits sont proposés selon leur maturité. Les plats « fait-maison » sont indiqués en rouge.

<p>NOUVELLE-AQUITAINE</p>	<p>Œufs BIO ou plein air : Val de belle (Mareuil sur belle, Dordogne)</p> <p>Poisson frais : Port de la Cotinière, Ets pezaud (Île d'Oléron)</p> <p>Poulet Label Rouge (Dordogne)</p> <p>Porc : Ets doyen (Poitou-Charentes)</p> <p>Agneau (Poitou-Charentes)</p>	<p>CHARENTE</p>	<p>Yaourt et fromage blanc BIO : La Grande Dennerie (Blanzaguet)</p> <p>Saucisse, merguez : Ets Lapierre Ody (Dignac)</p> <p>Pommes : Ets Hervouet (Garat)</p> <p>Pommes de terre BIO : GAEC Ferme des Templiers (Fouquebrune)</p> <p>Pain BIO (lundi) : Graines de Pain (Ma Campagne)</p> <p>Légumes secs : Ferme de Chassagne (Villefagnan)</p> <p>Pain (mardi au vendredi) : L'Artisan (Puymoyen)</p> <p>Bœuf limousine : Ferme des Monts Verts (Montbron)</p>
---------------------------	---	-----------------	---





LUNDI 27/06	MARDI 28/06	MERCREDI 29/06	JEUDI 30/06	VENDREDI 01/07 MENU VÉGÉTARIEN
Salade de pâtes, surimi, olives et tomates	Courgettes carottes crues en salade	Melon	Concombre	Salade de lentilles aux échalotes
Merguez *	Salade de pot au feu, tomates, cornichon et pommes de terre	Escalope de dinde	Poisson du jour sauce aux poivrons	Gratin de légumes de saison et blé
Jardinière de légumes sans pomme de terre		Haricots beurre	Semoule	
Yaourt aux fruits	Gouda	Camembert	Fromage de chèvre	Coulommiers
Prunes	Glace	Riz au lait	Abricots au sirop	Nectarine

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 : Nos menus sont conçus en tenant compte des saisons. Les fruits sont proposés selon leur maturité. Les plats « fait-maison » sont indiqués en rouge.

<p><b>NOUVELLE-AQUITAINE</b></p> <p> Œufs BIO ou plein air : Val de belle (Mareuil sur belle, Dordogne)</p> <p>Poisson frais : Port de la Cotinière, Ets pezaud (Île d'Oléron)</p> <p> Poulet Label Rouge (Dordogne)</p> <p>Porc : Ets doyen (Poitou-Charentes)</p> <p>Agneau (Poitou-Charentes)</p>	<p><b>CHARENTE</b></p> <p> Yaourt et fromage blanc BIO : La Grande Dennerie (Blanzaguet)</p> <p>Saucisse, merguez : Ets Lapierre Ody (Dignac)</p> <p>Pommes : Ets Hervouet (Garat)</p> <p> Pommes de terre BIO : GAEC Ferme des Templiers (Fouquebrune)</p> <p> Pain BIO (lundi) : Graines de Pain (Ma Campagne)</p> <p>Légumes secs : Ferme de Chassagne (Villefagnan)</p> <p>Pain (mardi au vendredi) : L'Artisan (Puymoyen)</p> <p>Bœuf limousine : Ferme des Monts Verts (Montbron)</p>
--	---

# Menus du 4 au 8 juillet 2022










LUNDI 04/07	MARDI 05/07	MERCREDI 06/07	JEUDI 07/07	VENDREDI 08/07 CENTRE ALSH
Tomates vinaigrette	Salade verte	Salade de haricots verts vinaigrette	Radis	Salade de blé
Poisson	Lasagnes ou pique-nique	Hachis parmentier	Emincé de bœuf	Rôti de porc à la moutarde *
Courgettes			Pâtes	Navets et carottes au beurre
Coulommiers	Comté	Plateau de fromages	Emmental	Yaourt aux fruits
Gâteau	Compote	Melon	Abricots	

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 : Nos menus sont conçus en tenant compte des saisons. Les fruits sont proposés selon leur maturité. Les plats « fait-maison » sont indiqués en rouge.

 <p>NOUVELLE-AQUITAINE</p> <p> Œufs BIO ou plein air : Val de belle (Mareuil sur belle, Dordogne)</p> <p>Poisson frais : Port de la Cotinière, Ets pezaud (Île d'Oléron)</p> <p> Poulet Label Rouge (Dordogne)</p> <p>Porc : Ets doyen (Poitou-Charentes)</p> <p>Agneau (Poitou-Charentes)</p>	 <p>CHARENTE</p> <p> Yaourt et fromage blanc BIO : La Grande Dennerie (Blanzaguet)</p> <p>Saucisse, merguez : Ets Lapierre Ody (Dignac)</p> <p>Pommes : Ets Hervouet (Garat)</p> <p> Pommes de terre BIO : GAEC Ferme des Templiers (Fouquebrune)</p> <p> Pain BIO (lundi) : Graines de Pain (Ma Campagne)</p> <p>Légumes secs : Ferme de Chassagne (Villefagnan)</p> <p>Pain (mardi au vendredi) : L'Artisan (Puymoyen)</p> <p>Bœuf limousine : Ferme des Monts Verts (Montbron)</p>
---	--



Education - Santé - Alimentation - Plaisirs