

LUNDI 11/07	MARDI 12/07 MENU VÉGÉTARIEN	MERCREDI 13/07	JEUDI 14/07	VENDREDI 15/07
<b>Concombre vinaigrette</b>	<b>Melon</b>	<u>Pique-nique</u>		
Rôti de bœuf froid	<b>Couscous de légumes aux pois chiches</b>	Tomates cerises		
<b>Aubergine et tomates concassées</b>		Sandwich rillettes de porc * et salade Chips	<b>FÉRIÉ</b>	<b>PONT</b>
Camembert	Fromage, abricots			
<b>Gâteau</b>	<b>Fromage blanc</b>	Pain de mie (maternelle) Pain (élémentaire)		

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



LUNDI 18/07 MENU VÉGÉTARIEN	MARDI 19/07	MERCREDI 20/07	JEUDI 21/07	VENDREDI 22/07
<b>Haricots verts vinaigrette</b>	<b>Taboulé</b>	<u>Pique-nique</u>	Salade verte, dés de fromage	Salade de quinoa, olives, tomates, concombre, thon
Pâtes aux légumes de saison (carottes, courgettes) et sauce tomate aux haricots rouges	Sauté de veau	Pastèque	Hachis parmentier	Poisson sauce aux poivrons
	Petits pois	Salade de blé, thon, tomates, maïs et concombre		Epinards à la crème
<b>Coulommiers</b>	Emmental	Pain, edam	Yaourt	Plateau de fromages
<b>Fruits</b>	Fraises	Prunes		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 Lapièrre 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 25 au 29 juillet 2022



LUNDI 25/07	MARDI 26/07	MERCREDI 27/07	JEUDI 28/07	VENDREDI 29/07
Salade tomates mozzarella	<u>Pique-nique</u>  Melon  Sandwich jambon de dinde  Pain et Saint Nectaire  Fruits	Salade de pâtes	Pastèque en tranche	Radis
Rôti de bœuf froid		Poulet	Barbecue : saucisse *	Salade de riz au thon, tomate, maïs, concombre et olive
Haricots beurre		Ratatouille	Frites	
Gouda		Brie	Fromage	Fromage
Riz au lait		Yaourt	Glace	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.

**NOUVELLE-AQUITAINE**

Œufs BIO ou plein air : Val de belle (Mareuil sur belle, Dordogne)

Poisson frais : Port de la Cotinière, Ets pezaud (Île d'Oléron)

Poulet Label Rouge (Dordogne)

Porc : Ets doyen (Poitou-Charentes)

Agneau (Poitou-Charentes)

**CHARENTE**

Yaourt et fromage blanc BIO : La Grande Dennerie (Blanzaguet)

Saucisse, merguez : Ets Lapierre Ody (Dignac)

Pommes : Ets Hervouet (Garat)

Pommes de terre BIO : GAEC Ferme des Templiers (Fouquebrune)

Pain BIO (lundi) : Graines de Pain (Ma Campagne)

Légumes secs : Ferme de Chassagne (Villefagnan)

Pain (mardi au vendredi) : L'Artisan (Puymoyen)

Bœuf limousine : Ferme des Monts Verts (Montbron)

**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 22/08	MARDI 23/08	MERCREDI 24/08	JEUDI 25/08	VENDREDI 26/08 MENU VÉGÉTARIEN
Melon	Salade de pâtes	<u>Pique-nique</u>	Salade de pâtes	Concombre à la crème
Rôti de dinde	Sauté de bœuf	Tomates	Filet de poisson	Fajitas aux légumes et haricots rouges (semoule pour les maternelles)
Ratatouille	Carottes sautées	Sandwich jambon Chips	Epinards à la crème	
Camembert	Petit suisse	Fromage	Plateau de fromage	Flan
Beignet	Fruits	Banane	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><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 29/08	MARDI 30/08 MENU VÉGÉTARIEN	MERCREDI 31/08	JEUDI 01/09	VENDREDI 02/09
<b>Carottes</b>	<b>Salade d'haricots verts vinaigrette</b>	<b>Pique-nique</b>  Salade de blé, dés de dinde, tomate, concombre et maïs  Pain et emmental  Fruits		
<b>Saucisse *</b>	<b>Tagliatelles deux poissons</b>			
<b>Brocolis</b>				
<b>Semoule au lait et sauce au chocolat (à part)</b>	<b>Yaourt</b>			
	<b>Fruit</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>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 Lapièrre 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>
---	--

