

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI MENU VÉGÉTARIEN	VENDREDI
	Carottes râpées	Potage de légumes	Chou fleur vinaigrette	Salade verte composée
	Rôti de porc *	Filet de poisson	Parmentier de carottes aux lentilles	Bœuf strongonoff
	Salsifis	Pommes de terre sautées		Céleri
	Semoule au lait	Coulommiers	Emmental	Camembert
		Clémentines	Fruits	Galette

Les menus sont validés par Mme BELLIVIER, 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 : 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 : La Grande Dennerie (Blanzaguet)</p> <p>Pommes : Ets Hervouet (Garat)</p> <p> Pommes de terre et saucisses : GAEC Ferme des Templiers (Fouquebrune)</p> <p> Pain : Blenews (Ruelle sur Touvre)</p> <p> Légumes secs : Ferme de Chassagne (Villefagnan)</p> <p>Bœuf limousine et veau : Ferme des Monts Verts (Montbron)</p>
--	--



LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI MENU VÉGÉTARIEN	VENDREDI
Potage de légumes	Taboulé	Salade de pousses d'épinards au thon	Salade de lentilles	Choux blanc vinaigrette mimolette
Omelette aux pommes de terre	Oxoa de veau	Emincé de dinde au curry	Crumble de légumes épeautre	Poisson du jour
	Légumes	Choux de Bruxelles		Blé à la tomate
Fromage blanc	Brie	Petit suisse	Emmental	Yaourt
	Fruit	Madeleine	Fruits	

Les menus sont validés par Mme BELLIVIER, 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 : 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 : La Grande Dennerie (Blanzaguet)</p> <p>Pommes : Ets Hervouet (Garat)</p> <p> Pommes de terre et saucisses : GAEC Ferme des Templiers (Fouquebrune)</p> <p> Pain : Blenews (Ruelle sur Touvre)</p> <p> Légumes secs : Ferme de Chassagne (Villefagnan)</p> <p>Bœuf limousine et veau : Ferme des Monts Verts (Montbron)</p>
--	--











LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI MENU VÉGÉTARIEN
Salade de radis noirs et carottes râpées	Soupe de potiron	Salade verte, dés de fromage	Rillettes de porc *	Betteraves crues
Rôti de veau	Boulettes de bœuf	Escalope de porc	Tagliatelles au poisson	Chili végétarien
Frites	Choux fleur	Haricots verts		
Flan praliné	Tomme blanche	Riz au lait	Gouda	Saint Nectaire
	Fruits		Fruits	Compote

Les menus sont validés par Mme BELLIVIER, 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 : 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 : La Grande Dennerie (Blanzaguet)</p> <p>Pommes : Ets Hervouet (Garat)</p> <p> Pommes de terre et saucisses : GAEC Ferme des Templiers (Fouquebrune)</p> <p> Pain : Blenews (Ruelle sur Touvre)</p> <p> Légumes secs : Ferme de Chassagne (Villefagnan)</p> <p>Bœuf limousine et veau : Ferme des Monts Verts (Montbron)</p>
--	---











LUNDI MENU VÉGÉTARIEN	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Potage de légumes	Carottes râpées	Salade de pâtes au thon	Céleri vinaigrette	Salade de blé
Lasagne épinards chèvre	Poisson	Escalope de porc *	Sauté d'agneau	Haut de cuisse de poulet
	Jardinière de légumes	Haricots beurre	Flageolets	Duo de choux
Petit suisse	Comté	Saint Paulin		Plateau de fromages
Fruits	Gâteau aux pommes	Kiwi	Flan vanille	Pomme

Les menus sont validés par Mme BELLIVIER, 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 : 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 : La Grande Dennerie (Blanzaguet)</p> <p>Pommes : Ets Hervouet (Garat)</p> <p> Pommes de terre et saucisses : GAEC Ferme des Templiers (Fouquebrune)</p> <p> Pain : Blenews (Ruelle sur Touvre)</p> <p> Légumes secs : Ferme de Chassagne (Villefagnan)</p> <p>Bœuf limousine et veau : Ferme des Monts Verts (Montbron)</p>
--	---



Menus du 30 janvier au 3 février 2023










LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI MENU VÉGÉTARIEN
Salade d'endives, mâche, thon et maïs	Bouillon vermicelle	Salade verte mimolette	Betteraves cuites	Coleslaw
Rôti de porc *	Pot au feu et ses légumes	Pilon de poulet	Poisson du jour	Œufs florentin
Galette de pommes de terre		Pâtes	Purée de pommes de terre et céleri	
Fromage blanc	Saint Nectaire	Mousse au chocolat	Cantal	Coulommiers
	Pomme		Banane	Crêpes

Les menus sont validés par Mme BELLIVIER, 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 : 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 : La Grande Dennerie (Blanzaguet)</p> <p>Pommes : Ets Hervouet (Garat)</p> <p> Pommes de terre et saucisses : GAEC Ferme des Templiers (Fouquebrune)</p> <p> Pain : Blenews (Ruelle sur Touvre)</p> <p>Légumes secs : Ferme de Chassagne (Villefagnan)</p> <p>Bœuf limousine et veau : Ferme des Monts Verts (Montbron)</p>
--	---



Education - Santé - Alimentation - Plaisirs








LUNDI	MARDI MENU VÉGÉTARIEN	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Choux blanc, dés de jambon de dinde	Soupe de légumes	Macédoine mayonnaise	Salade de pousses d'épinards	Salade de quinoa
Tartiflette *	Boullgur	Sauté de porc *	Blanquette de veau	Saumon à l'oseille
	Sauce tomate aux pois chiches	Choux braisé	Riz	Poireaux à la crème
Brie	Emmental	Cantal	Petit suisse	Plateau de fromages
Liégeois	Pomme	Banane	Fruits secs	Clémentine

Les menus sont validés par Mme BELLIVIER, 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 : 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 : La Grande Dennerie (Blanzaguet)</p> <p>Pommes : Ets Hervouet (Garat)</p> <p> Pommes de terre et saucisses : GAEC Ferme des Templiers (Fouquebrune)</p> <p> Pain : Blenews (Ruelle sur Touvre)</p> <p>Légumes secs : Ferme de Chassagne (Villefagnan)</p> <p>Bœuf limousine et veau : Ferme des Monts Verts (Montbron)</p>
--	---



LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI MENU VÉGÉTARIEN
Salade de riz	Betteraves crues	Sardines	Carottes râpées	Salade d'endives, dés de fromage
Haut de cuisse de poulet	Brandade de poisson	Escalope de porc * à la moutarde	Bourguignon	Galette végétale (boulgour, pois chiches, carottes)
Salsifis au jus		Purée de pois cassés	Céleri	Sauce tomate
Gouda	Vache qui rit	Tomme blanche	Comté	Yaourt aux fruits
Orange	Fruits	Pomme	Beignet	

Les menus sont validés par Mme BELLIVIER, 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 : 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 : La Grande Dennerie (Blanzaguet)</p> <p>Pommes : Ets Hervouet (Garat)</p> <p> Pommes de terre et saucisses : GAEC Ferme des Templiers (Fouquebrune)</p> <p> Pain : Blenews (Ruelle sur Touvre)</p> <p> Légumes secs : Ferme de Chassagne (Villefagnan)</p> <p>Bœuf limousine et veau : Ferme des Monts Verts (Montbron)</p>
--	--

