

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI MENU VÉGÉTARIEN	VENDREDI
Salade de mâche batavia	Salade de pâtes	Céleri carotte rémoulade	Salade verte	Carottes râpées
Omelette aux pommes de terre	Sauté de veau	Rôti de porc *	Maternelle : semoule et haricots rouges	Poisson du jour
	Salsifis	Haricots verts	Elémentaire : fajitas et haricots rouges	Epinards à la crème
Fromage blanc aux fruits secs	Saint Nectaire		Coulommiers	
	Pomme	Gâteau aux noix	Clémentine	Riz au lait

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 MENU VÉGÉTARIEN	JEUDI	VENDREDI
Betteraves crues	Méli mélo de choux blanc et rouge, vinaigrette	Potage aux lentilles corail	Salade de riz	Radis noir, beurre
Sauté de bœuf	Pâtes carbonara *	Mélange de céréales	Poisson du jour	Rôti de dinde sauce paprika
Galettes de pommes de terre		Légumes de saison	Chou-fleur	Petits pois
Crème dessert	Fromage blanc	Camembert	Comté	Semoule au lait
	Poire au sirop	Fruit	Fruit de saison	

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 MENU VÉGÉTARIEN	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Soupe de légumes	Salade croûtons maïs	Salade de quinoa	Céleri rémoulade	Salade de blé
Couscous végétarien	Poisson du jour	Filet mignon de porc *	Sauté d'agneau	Emincé de volaille chicken and the moon
	Fondue de poireau pommes de terre	Choux de Bruxelles	Pâtes	Haricots beurre
Camembert	Brie	Yaourt aux fruits	Comté	Emmental
Pomme	Beignet		Fruit	Fruit

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
Carottes râpées à l'orange	Saucisson *	Salade de blé	Salade verte mimolette endive	Salade de choux maïs
Sauté de porc *	Langue de bœuf à la tomate	Poulet	Brandade de poisson	Œufs florentins
Semoule au beurre	Pommes sautées	Haricots verts		
Yaourt aux fruits	Fromage	Fromage	Flan	Plateau de fromages
	Fruit	Compote		Eclair au chocolat

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 MENU VÉGÉTARIEN	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Salade de pâtes	Potage de légumes	Betteraves crues	Chou chinois surimi	Salade de batavia
Rôti de porc *	Tajine de légumes aux pois chiches	Boulettes de bœuf	Blanquette de veau	Poisson
Chou braisé gratiné	Mélange de céréales	Salsifis	Riz	Duo de carottes
Brie	Comté	Fromage en portion	Fromage blanc	Riz au lait
Kiwi	Fruit	Banane		

\* Plat de substitution prévu

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.

« **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>
--	--



Education - Santé - Alimentation - Plaisirs

LUNDI MENU VÉGÉTARIEN	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Salade verte maïs croûtons	Salade de lentilles, vinaigrette	Céleri rémoulade et carottes	Maquereaux à la tomate	Salade de mâche, batavia, tomate et thon
Lasagnes épinards chèvre	Poisson du jour	Sauté de porc *	Rôti de bœuf	Sauté de volaille
	Duo de fleurette	Purée	Jardinière de légumes	Navets et pommes de terre sautés
Compote	Tomme	Liégeois	Coulommiers	Petit suisse
	Pomme		Banane	Fruit

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
Soupe de légumes et vache qui rit	Salade de quinoa	Salade de pâtes	Salade verte batavia et chêne	Salade de choux
Omelette aux pommes de terre	Sauté de veau	Sauté de porc *	Lasagnes bolognaise	Poisson
	Haricots beurre	Céleris au jus		Pommes de terre sautées
Comté	Tomme blanche	Cantal	Yaourt	Plateau de fromage
Fruit	Pomme	Fruit		Cornuelles

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><b>NOUVELLE-AQUITAINE</b></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><b>CHARENTE</b></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
Férié	Rillettes de sardines	Carottes râpées	Pique-nique	Salade de haricots verts
	Poisson sauce poivron	Sauté de veau		Pâtes bolognaise
	Riz	Printanière de légumes et pommes de terre		Fromage
	Camembert	Yaourt		Fruit
	Fruit	Cornuelle		

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 MENU VÉGÉTARIEN	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<b>Cœufs mayonnaise et salade verte</b>	<b>Salade de blé</b>	<b>Pique-nique</b>	<b>Salade verte, thon et tomates</b>	<b>Radis rose et beurre</b>
<b>Gratin de pâtes et emmental</b>	<b>Sauté de porc *</b>		<b>Sauté d'agneau</b>	<b>Poisson</b>
	<b>Petits pois</b>		<b>Flageolets</b>	<b>Courgettes</b>
<b>Yaourt</b>	<b>Camembert</b>		<b>Emmental</b>	<b>Fromage</b>
<b>Fruit</b>	<b>Fruit</b>	<b>Compote</b>	<b>Beignet</b>	

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><b>NOUVELLE-AQUITAINE</b></p> <p><b>AB</b> AGRICULTURE BIOLOGIQUE Cœufs : Val de belle (Mareuil sur belle, Dordogne)</p> <p>Poisson frais : Port de la Cotinière, Ets pezaud (Île d'Oléron)</p> <p><b>R</b> Label Rouge Poulet Label Rouge (Dordogne)</p> <p>Porc : Ets doyen (Poitou-Charentes)</p> <p>Agneau (Poitou-Charentes)</p>	<p><b>CHARENTE</b></p> <p><b>AB</b> AGRICULTURE BIOLOGIQUE Yaourt et fromage blanc : La Grande Dennerie (Blanzaguet)</p> <p>Pommes : Ets Hervouet (Garat)</p> <p><b>AB</b> AGRICULTURE BIOLOGIQUE Pommes de terre et saucisses : GAEC Ferme des Templiers (Fouquebrune)</p> <p><b>AB</b> AGRICULTURE BIOLOGIQUE 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>
--	--

