

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI MENU VÉGÉTARIEN
Salade de pâtes Tomates, concombre, thon	Radis beurre	Betteraves cuites	Choux râpés	Asperges
Emincé de volaille aux champignons	Poisson du jour	Rôti de porc *	Sauté de bœuf au paprika	Boulgour, carottes et courgettes
Haricots verts	Riz	Purée de fèves et pommes de terre	Navets et carottes au beurre	Sauce tomate aux pois chiches
Emmental	Yaourt aux fruits	Fraises	Cantal	Tomme blanche
Fruits de saison			Gâteau	Fruits

Les menus sont validés par Mme 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 : 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
Férié	Courgettes râpées et surimi, vinaigrette	Concombres à la crème	Betteraves crues	Carottes râpées
	Veau marengo	Sot l'y laisse de dinde à l'ancienne	Omelette de pommes de terre	Poisson du jour
	Blé	Brocolis		Gratin d'épinards
	Comté	Petit suisse	Gouda	Semoule au lait
	Fruits	Beignet	Fruits	

Les menus sont validés par Mme 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 : 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
Férié	Salade de blé Carottes et maïs	Salade verte Dés de fromage et concombre	Rosette *	Radis rose beurre
	Saucisses *	Linguines Sauce tomate aux lentilles	Poisson du jour	Sauté d'agneau
	Petits pois		Semoule	Haricots beurre
	Petit suisse	Brie	Comté	Yaourt
	Fraises	Glace	Fruits	Madeleine

Les menus sont validés par Mme 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 : 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
Haricots verts et vinaigrette	Tomates fêta	Salade de lentilles et tomates	Férié	Pont
Couscous végétarien	Poisson du jour	Escalope de porc *		
	Choux fleur	Carottes sautées		
Camembert	Pyrnée	Cantal		
Fruits	Gâteau aux pommes	Fruits		

Les menus sont validés par Mme 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 : 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
Carottes et courgettes râpées	Salade de riz Tomate, concombre, olive, maïs	Salade de pommes de terre	Pâté de campagne * et cornichons	Tomates mozzarella vinaigrette
Rôti de porc *	Omelette	Haut de cuisse de poulet	Poisson en sauce	Sauté de bœuf
Lentilles	Ratatouille	Navets	Semoule	Haricots verts
Tomme blanche	Petit suisse	Comté	Saint Nectaire	Clafoutis aux abricots
Poires au chocolat	Fruits	Fruits	Fruits	

Les menus sont validés par Mme 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 : 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
Férié	Salade verte Fonds d'artichauts et tomates	Taboulé	Pastèque	Salade de quinoa Tomate, thon, concombre
	Lasagnes épinards et chèvre	Hachis de légumes d'été (tomates, courgettes et aubergines)	Rôti de veau	Poisson Sauce aux poivrons
			Flageolets au jus	Haricots beurre
	Fruits	Edam	Yaourt	Plateau de fromages
		Fruits		Fruits

Les menus sont validés par Mme 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 : 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 5 au 9 juin 2023











LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI MENU VÉGÉTARIEN
Salade de blé Tomate, concombre, maïs	Sardines	Melon	Crêpe au fromage	Salade verte Asperges et maïs
Emincé de bœuf aux oignons	Saumon à l'oseille	Rôti de porc *	Haut de cuisse de poulet	Fajitas de légumes et haricots rouges
Carottes sautées	Riz	Pommes dauphines	Salsifis	Pour les maternelles : Semoule
Fromage blanc	Camembert	Yaourt aux fruits	Emmental	Tomme
Fruits secs	Nectarine		Abricot	Pastèque

Les menus sont validés par Mme 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 : 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
Rillettes	Melon	Salade de boulgour Concombres, tomates	Radis	Carottes râpées
Pâtes bolognaises	Salade de pommes de terre Œufs durs, tomates, cornichons, maïs, dés de fromage	Rôti de dindonneau	Sauté de veau	Poisson du jour
		Blettes gratinées	Courgettes braisées	Ratatouille
Comté	Brie	Cantal	Petit suisse	Semoule au chocolat
Pastèque	Pêche	Fruits de saison	Eclair	

Les menus sont validés par Mme 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 : 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	MERCREDI MENU VÉGÉTARIEN	JEUDI	VENDREDI
Carottes râpées	Salade de riz	Salade composée	Taboulé	Pique-nique Melon Sandwich rillettes * Salade Fromage Pain Banane
Rôti de bœuf froid	Poisson	Galette végétale	Rôti de porc *	
Frites	Epinards	Boullgur	Ratatouille	
Camembert	Mimolette	Fromage blanc	Plateau de fromage	
Fruits	Fruits	Fruits secs	Fruits	

* Plat de substitution prévu

Les menus sont validés par Mme 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.

« **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>AB AGRICULTURE BIOLOGIQUE Œufs : Val de belle (Mareuil sur 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 : Ets doyen (Poitou-Charentes)</p> <p>Agneau (Poitou-Charentes)</p>	<p>CHARENTE</p> <p>AB AGRICULTURE BIOLOGIQUE Yaourt et fromage blanc : La Grande Dennerie (Blanzaguet)</p> <p>Pommes : Ets Hervouet (Garat)</p> <p>AB AGRICULTURE BIOLOGIQUE Pommes de terre et saucisses : GAEC Ferme des Templiers (Fouquebrune)</p> <p>AB 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>
--	---

