

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI MENU VÉGÉTARIEN	VENDREDI
Melon	Salade de quinoa	Pâté *	Concombres vinaigrette	Carottes et céleri râpés
Pâtes bolognaises	Sauté de veau marengo	Escalope de porc *	Courgettes à la sauce tomate et pois chiches	Poisson
	Haricots verts	Lentilles	Semoule	Brocolis
Yaourt	Fromage	Cantal	Fromage	Riz au lait
	Nectarine	Fruit	Fruit	

* 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>	Œufs : Val de belle (Mareuil sur belle, Dordogne) Poisson frais : Sarl Focean (La Rochelle) Poulet Label Rouge (Dordogne) Porc : Ets doyen (Poitou-Charentes) Agneau (Poitou-Charentes)	<p>CHARENTE</p>	Yaourt et fromage blanc : La Grande Dennerie (Blanzaguet) Pommes : Ets Hervouet (Garat) Pommes de terre : GAEC Ferme des Templiers (Fouquebrune) Pain : Graines de pain (Ma Campagne) Légumes secs : Ferme de Chassagne (Villefagnan) Bœuf limousine et veau : Ferme des Monts Verts (Montbron)
---------------------------	---	-----------------	--

Un projet alimentaire partagé
-Une démarche collective de progrès-

L'éveil alimentaire
-Équilibre et plaisir-

L'art de cuisiner
-Fait maison-

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

L'approvisionnement local et responsable
-Proximité et transparence-

Menus du 11 au 15 septembre 2023





LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI MENU VÉGÉTARIEN
Salade de riz	Salade de tomates et maïs	Salade de haricots blancs	Betteraves crues	Carottes râpées
Emincé de bœuf	Filet de poisson	Haut de cuisse de poulet	Sauté de porc *	Lasagnes épinard chèvre
Haricots beurre	Gratin de légumes à la provençale	Carottes vichy	Frites	
Emmental	Camembert	Petit suisse	Comté	Flan vanille
Raisins	Semoule au chocolat	Fruit	Compote de pomme	

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>AB Agriculture Biologique Œufs : Val de belle (Mareuil sur belle, Dordogne)</p> <p>Poisson frais : Sarl Focean (La Rochelle)</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 : GAEC Ferme des Templiers (Fouquebrune)</p> <p>AB Agriculture Biologique Pain : Graines de pain (Ma Campagne)</p> <p>Légumes secs : Ferme de Chassagne (Villefagnan)</p> <p>Bœuf limousine et veau : Ferme des Monts Verts (Montbron)</p>
---	--



Un projet alimentaire partagé
«Une démarche collective de progrès»

L'éveil alimentaire
«Équilibre et plaisir»

L'art de cuisiner
«Fait maison»

La charte

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

L'approvisionnement local et responsable
«Proximité et transparence»

Education - Santé - Alimentation - Plaisirs

Menus du 18 au 22 septembre 2023



LUNDI MENU VÉGÉTARIEN	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Salade de pommes de terre vinaigrette	Carottes râpées	Taboulé	Tomates fêta	Salade de blé
Œufs florentins	Blanquette de poisson	Rôti de dinde	Sauté d'agneau	Rôti de porc *
	Purée	Choux de Bruxelles	Flageolets	Haricots verts
Cantal	Yaourts aux fruits	Cantal	Flan au chocolat	Tomme
Nectarine		Poire		Pomme

* 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>Œufs : Val de belle (Mareuil sur belle, Dordogne)</p> <p>Poisson frais : Sarl Focean (La Rochelle)</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 : GAEC Ferme des Templiers (Fouquebrune)</p> <p>Pain : Graines de pain (Ma Campagne)</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
Concombres vinaigrette	Choux fleur vinaigrette	Salade verte, tomates et maïs	Salade de lentilles	Radis noirs et carottes râpées
Blanquette de veau	Fajitas de légumes aux haricots rouges	Pilon de poulet	Poisson	Sauté de porc * à la moutarde à l'ancienne
Riz	Salade verte	Carottes sautées	Julienne de légumes	Pâtes
Fromage blanc	Brie	Coulommiers	Saint Nectaire	Edam
Fruit	Raisins	Gâteau	Fruit	Salade de fruits au sirop

* 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 : Sarl Focean (La Rochelle)</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 : GAEC Ferme des Templiers (Fouquebrune)</p> <p>AB Agriculture Biologique Pain : Graines de pain (Ma Campagne)</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	JEUDI	VENDREDI MENU VÉGÉTARIEN
Tomates vinaigrette	Salade de pâtes, olives, surimi et tomates	Crêpes au fromage	Carottes et céleris rémoulade	Brocolis vinaigrette
Chipolatas *	Filet de poisson	Rôti de porc *	Rôti de veau	Purée de pois cassés et ses petits légumes (carottes, champignons, oignons, céleri)
Haricots verts	Jardinière de légumes	Blettes au jus	Pommes sautées	
Camembert	Comté	Emmental	Yaourt aux fruits	Plateau de fromages
Semoule au caramel	Kiwi	Banane		Raisins

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>AB Agriculture Biologique Œufs : Val de belle (Mareuil sur belle, Dordogne)</p> <p>Poisson frais : Sarl Focean (La Rochelle)</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 : GAEC Ferme des Templiers (Fouquebrune)</p> <p>AB Agriculture Biologique Pain : Graines de pain (Ma Campagne)</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 verte	Salade de pommes de terre	Maquereaux à la tomate	Choux chinois au thon	Betteraves cuites
Paëlla au poulet et aux fruits de mer	Poisson	Sauté de porc *	Bœuf aux carottes	Pâtes aux légumes de saison et sauce tomate aux haricots blancs
	Céleri braisé	Purée de pommes de terre et panais		
Fromage blanc	Cantal	Camembert	Tomme bio	Coulommiers
Fruits secs	Pomme	Raisins	Gâteau au chocolat et légumes secs	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>AB Agriculture Biologique Œufs : Val de belle (Mareuil sur belle, Dordogne)</p> <p>Poisson frais : Sarl Focean (La Rochelle)</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 : GAEC Ferme des Templiers (Fouquebrune)</p> <p>AB Agriculture Biologique Pain : Graines de pain (Ma Campagne)</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
Coleslaw	Salade de pâtes, tomates et concombres	Carottes râpées	Salade de quinoa	Betteraves crues et vinaigrette
Omelette aux pommes de terre	Sauté de veau	Rôti de dinde	Cordon bleu	Poisson
	Choux romanesco	Purée de potiron	Petits pois	Fondue de poireau et pommes de terre
Emmental	Camembert	Mousse au chocolat	Comté	Riz au lait
Compote	Fruits		Pomme	

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 : Sarl Focean (La Rochelle)</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 : GAEC Ferme des Templiers (Fouquebrune)</p> <p> Pain : Graines de pain (Ma Campagne)</p> <p>Légumes secs : Ferme de Chassagne (Villefagnan)</p> <p>Bœuf limousine et veau : Ferme des Monts Verts (Montbron)</p>
---	---

