

LUNDI MENU VÉGÉTARIEN	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Salade verte composée	Salade de quinoa	Betteraves crues	Céleri rémoulade	Carottes râpées
Omelette aux pommes de terre	Rôti de veau	Cassoulet * (saucisses et saucisson à l'ail)	Poisson	Poulet
	Purée de potimarron		Epinards à la crème	Pâtes
Emmental	Tomme blanche	Yaourt	Fromage	Brie
Compote de pomme et poire	Pomme		Gâteau	Petit suisse

* 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 MENU VÉGÉTARIEN	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Choux rouge	Betteraves cuites	Taboulé	Salade d'endive, mâche, mimolette	Salade de radis noirs et carottes râpées
Emincé de bœuf	Mélange de céréales aux petits légumes (carotte, céleri, champignon, butternut) Sauce tomate aux lentilles	Sauté de dinde	Brandade de poisson	Poulet
Pois cassés		Salsifis		Gratin de choux fleur
Flan vanille	Vache qui rit	Comté	Fromage blanc	Riz au lait
	Fruit	Pomme	Fruits secs	

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> <ul style="list-style-type: none">  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> <ul style="list-style-type: none">  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)
---	---



LUNDI MENU VÉGÉTARIEN	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Coleslaw	Menu des Gastronomades	Soupe de vermicelle	Salade de pommes de terre	Salade de lentilles
Chili végétarien		Jambon	Poisson en sauce	Rôti de veau
Riz		Petits pois	Brocolis	Haricots beurre
Yaourt		Fromage	Camembert	Plateau de fromages
		Banane	Fruit	Fruit

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>
--	--



Education - Santé - Alimentation - Plaisirs



LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI MENU VÉGÉTARIEN
Salade de maïs et carottes râpées	Bouillon vermicelle	Céleri rémoulade	Choux blanc et maïs	Salade verte, choux chinois et mimolette
Sauté de porc *	Pot au feu et ses légumes	Escalope panée	Poisson	Œufs florentins
Haricots blancs		Purée de patate douce	Pommes paillasson	
Fromage blanc	Saint Nectaire	Tomme	Yaourt	Brie
	Fruit	Compote		Gâteau aux noix et chocolat

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> <ul style="list-style-type: none"> 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> <ul style="list-style-type: none"> 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)
---	--



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»








LUNDI	MARDI MENU VÉGÉTARIEN	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Carottes râpées	Soupe de potiron	Salade de blé	Salade d'épinards	Salade de quinoa
Poisson pané	Parmentier de pois cassés aux petits légumes	Rôti de porc *	Sauté de bœuf	Poisson
Fondue de poireau		Choux de Bruxelles	Boulgour	Céleri
Semoule au chocolat	Gouda	Petit suisse aux fruits	Coulommiers	Plateau de fromage
	Pomme	Fruit	Ananas au sirop	Fruit

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> <ul style="list-style-type: none">  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> <ul style="list-style-type: none">  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)
---	---










LUNDI	MARDI MENU VÉGÉTARIEN	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Salade de pâtes	Betteraves crues	Choux rouge	Soupe de légumes	Pâté *
Poulet	Quiche aux légumes	Croziflette * (lardons, oignons, crème, reblochon)	Mijoté de bœuf	Poisson
Carottes persillées			Pommes de terre sautées	Riz
Emmental	Fromage	Yaourt aux fruits	Camembert	Tomme
Pomme	Flan au chocolat		Clémentine	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> <ul style="list-style-type: none">  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> <ul style="list-style-type: none">  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)
---	---



Education - Santé - Alimentation - Plaisirs








LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI MENU VÉGÉTARIEN	VENDREDI
Salade de perles au thon	Carottes râpées	Potage de légumes	Choux fleur vinaigrette	Soupe de poisson
Rôti de porc *	Rôti de veau	Poulet	Parmentier de carottes aux lentilles	Saumon à l'oseille
Salsifis	Haricots verts	Pâtes		Butternut à l'ail confit
Kiri	Riz au lait	Mottin charentais	Yaourt	Bûche
Fruit		Fruit	Fruit	

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 : 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>
--	--

