

# Menus du 8 au 12 janvier 2024



LUNDI	MARDI MENU VÉGÉTARIEN	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Carottes râpées	Céleri rémoulade	Salade de pâtes	Potage de légumes	Salade verte composée
Rôti de porc *	Parmentier de carottes aux lentilles	Sauté de poulet	Filet de poisson	Bœuf stroganoff
Salsifis		Haricots verts	Pommes de terre sautées	Choux fleur
Semoule au lait	Emmental	Fromage	Coulommiers	Yaourt sucré
	Compote	Fruit	Fruit	Galette briochée

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

Education - Santé - Alimentation - Plaisirs

# Menus du 15 au 19 janvier 2024

LUNDI MENU VÉGÉTARIEN	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Salade de lentilles	Salade de pousses d'épinards au thon	Potage de légumes	Choux blanc, vinaigrette, mimolette	Taboulé
Crumble de légumes, blé, épeautre, semoule	Axoia de veau	Omelette aux pommes de terre	Poisson	Emincé de dinde au curry
	Mélange de céréales		Blé à la tomate	Choux de Bruxelles
Emmental	Fromage blanc	Petit suisse	Camembert	Brie
Fruit	Fruits secs	Fruit	Salade de fruits	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

« *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"> <li> Œufs : Val de belle (Mareuil sur belle, Dordogne)</li> <li>Poisson frais : Sarl Focean (La Rochelle)</li> <li> Poulet Label Rouge (Dordogne)</li> <li>Porc : Ets doyen (Poitou-Charentes)</li> <li>Agneau (Poitou-Charentes)</li> </ul>	<p>CHARENTE</p> <ul style="list-style-type: none"> <li> Yaourt et fromage blanc : La Grande Dennerie (Blanzaguet)</li> <li>Pommes : Ets Hervouet (Garat)</li> <li> Pommes de terre : GAEC Ferme des Templiers (Fouquebrune)</li> <li> Pain : Graines de pain (Ma Campagne)</li> <li>Légumes secs : Ferme de Chassagne (Villefagnan)</li> <li>Bœuf limousine et veau : Ferme des Monts Verts (Montbron)</li> </ul>
---	---



Education - Santé - Alimentation - Plaisirs

# Menus du 22 au 26 janvier 2024





LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI MENU VÉGÉTARIEN
<b>Carottes râpées</b>	<b>Soupe de haricots blancs</b>	<b>Salade verte, endive, tomate, thon</b>	<b>Betteraves cuites</b>	<b>Radis noir et beurre</b>
<b>Rôti de veau</b>	<b>Boulettes de bœuf</b>	<b>Escalope de porc *</b>	<b>Poisson</b>	<b>Chili végétarien</b>
<b>Frites</b>	<b>Haricots verts</b>	<b>Fondue de poireaux</b>	<b>Purée de potimarron</b>	<b>Riz</b>
<b>Flan praliné</b>	<b>Tomme blanche</b>	<b>Riz au lait</b>	<b>Cantal</b>	<b>Saint Nectaire</b>
	<b>Fruit</b>		<b>Banane</b>	<b>Compote</b>

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










LUNDI MENU VÉGÉTARIEN	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI CHANDELEUR
Salade verte	Betteraves crues	Salade de pâtes au surimi	Salade de blé	Salade de choux aux lardons
Lasagne épinards chèvre	Sauté d'agneau	Emincé de volaille au paprika	Poisson	Poulet
	Flageolets	Haricots beurre	Jardinière de légumes	Carottes vichy
Petit suisse	Flan vanille	Saint Paulin	Comté	Plateau de fromage
Fruit		Kiwi	Fruit	Crêpes

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><b>NOUVELLE-AQUITAINE</b></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><b>CHARENTE</b></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>
---	---










LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI MENU VÉGÉTARIEN
Salade d'endive, mâche, thon, maïs	Bouillon vermicelle	Salade verte, mimolette	Rillettes de sardine	Taboulé
Tartiflette	Pot au feu et ses légumes	Poulet	Pâte au saumon	Œufs florentins
		Purée de pois cassés		
Fromage blanc au coulis de mangue	Saint Nectaire	Mousse au chocolat	Gouda	Coulommiers
	Pomme		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

« *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"> <li> Œufs : Val de belle (Mareuil sur belle, Dordogne)</li> <li>Poisson frais : Sarl Focean (La Rochelle)</li> <li> Poulet Label Rouge (Dordogne)</li> <li>Porc : Ets doyen (Poitou-Charentes)</li> <li>Agneau (Poitou-Charentes)</li> </ul>	 <p>CHARENTE</p> <ul style="list-style-type: none"> <li> Yaourt et fromage blanc : La Grande Dennerie (Blanzaguet)</li> <li>Pommes : Ets Hervouet (Garat)</li> <li> Pommes de terre : GAEC Ferme des Templiers (Fouquebrune)</li> <li> Pain : Graines de pain (Ma Campagne)</li> <li>Légumes secs : Ferme de Chassagne (Villefagnan)</li> <li>Bœuf limousine et veau : Ferme des Monts Verts (Montbron)</li> </ul>
---	---



LUNDI MENU VÉGÉTARIEN	MARDI NOUVEL AN CHINOIS	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Carottes et choux blancs vinaigrette	Bouillon de légumes	Macédoine de légumes, mayonnaise	Choix chinois au thon et maïs	Salade de pousses d'épinards
Légumes façon couscous	Nouilles chinoises au porc * caramélisé et crevettes	Parmentier au butternut et pommes de terre	Saumon à l'oseille	Blanquette de veau
Semoule, pois chiches			Brocolis	Riz
Fromage	Emmental	Yaourt au fruit	Coulommiers	Petit suisse
Liégeois	Litchi		Gâteau aux légumes secs	Fruits secs

\* 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"> <li> Œufs : Val de belle (Mareuil sur belle, Dordogne)</li> <li>Poisson frais : Sarl Focean (La Rochelle)</li> <li> Poulet Label Rouge (Dordogne)</li> <li>Porc : Ets doyen (Poitou-Charentes)</li> <li>Agneau (Poitou-Charentes)</li> </ul>	<p>CHARENTE</p> <ul style="list-style-type: none"> <li> Yaourt et fromage blanc : La Grande Dennerie (Blanzaguet)</li> <li>Pommes : Ets Hervouet (Garat)</li> <li> Pommes de terre : GAEC Ferme des Templiers (Fouquebrune)</li> <li> Pain : Graines de pain (Ma Campagne)</li> <li> Légumes secs : Ferme de Chassagne (Villefagnan)</li> <li>Bœuf limousine et veau : Ferme des Monts Verts (Montbron)</li> </ul>
---	--



Education - Santé - Alimentation - Plaisirs