

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI MENU VÉGÉTARIEN	VENDREDI
Salade de mâche et batavia, tomate et mimolette	Salade de pâtes	Céleri et carotte rémoulade	Salade	Carottes râpées
Omelette de pommes de terre	Sauté de veau	Rôti de porc *	Fajitas aux haricots rouges	Poisson
	Salsifis	Haricots verts	Semoule (pour les maternelles)	Epinards à la crème
Fromage blanc aux fruits secs	Saint Nectaire	Clafoutis aux pommes	Coulommiers	Riz au lait
	Pomme		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>
--	--



LUNDI	MARDI	MERCREDI MENU VÉGÉTARIEN	JEUDI	VENDREDI
Betteraves crues	Méli mélo de choux et carotte vinaigrette	Potage aux lentilles corail	Salade de riz	Radis noir et beurre
Mijoté de bœuf	Pâtes carbonara *	Mélange de céréales	Poisson	Rôti de dinde à la sauce paprika
Frites		Légumes de saison	Choux fleur	Petits pois
Cantal	Yaourt aux fruits	Camembert	Comté	Semoule au lait
Crème dessert chocolat		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> <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 MENU VÉGÉTARIEN	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Soupe de légumes	Salade verte, maïs et thon	Salade de quinoa	Céleri rémoulade	Salade de blé
Couscous végétarien	Poisson	Filet mignon de porc *	Sauté d'agneau	Emincé de volaille « chicken on the moon »
	Fondue de poireaux et pommes de terre	Choux de Bruxelles	Pâtes	Haricots beurre
Comté	Brie	Camembert	Yaourt aux fruits	Emmental
Pomme	Beignet	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 lentilles	Saucisson *	Carottes râpées à l'orange	Betteraves crues	Salade choux mimolette
Sauté de porc *	Langue de bœuf à la sauce tomate	Sauté de poulet	Brandade de poisson	Œufs florentins
Haricots verts	Pommes sautées	Semoule au beurre		
Gouda	Cantal	Yaourt à boire	Flan vanille	Tomme de la Dennerie
Fruit	Fruit			Cornuelle

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)
---	--

Education - Santé - Alimentation - Plaisirs

LUNDI	MARDI MENU VÉGÉTARIEN	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
FÉRIÉ	Brocolis vinaigrette	Taboulé	Choux chinois, maïs et surimi	Radis beurre
	Tajine de légumes aux pois chiche	Boulettes de bœuf	Blanquette de veau	Poisson
	Mélange de céréales	Salsifis	Riz	Duo de carottes et brocolis
	Comté	Fromage	Fromage blanc	Brie
	Fruit	Banane		Eclair au 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)
--	--



Education - Santé - Alimentation - Plaisirs

LUNDI MENU VÉGÉTARIEN	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Salade verte, maïs et croutons	Salade de lentilles et vinaigrette	Roulé de jambon de volaille, macédoine et mayonnaise	Salade de riz	Salade de mâche, batavia, tomate et thon
Pâtes aux légumes	Poisson	Sauté de volaille	Rôti de bœuf	Sauté de porc *
	Duo fleurette	Purée de pommes de terre	Jardinière de légumes	Navets et pommes de terre sautés
Petit suisse	Tomme	Vache qui rit	Coulommiers	Saint Nectaire
Compote	Pomme	Fruit	Banane	Liégeois au chocolat

* 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"> AB Agriculture Biologique : Œufs : Val de belle (Mareuil sur belle, Dordogne) Poisson frais : Sarl Focean (La Rochelle) Label Rouge : Poulet Label Rouge (Dordogne) Porc : Ets doyen (Poitou-Charentes) Agneau (Poitou-Charentes) 	<p>CHARENTE</p> <ul style="list-style-type: none"> AB Agriculture Biologique : Yaourt et fromage blanc : La Grande Dennerie (Blanzaguet) Pommes : Ets Hervouet (Garat) AB Agriculture Biologique : Pommes de terre : GAEC Ferme des Templiers (Fouquebrune) AB Agriculture Biologique : 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 MENU VÉGÉTARIEN	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Betteraves cuites et vinaigrette	Salade de quinoa	Pique-nique	Salade verte, batavia et chêne	Choux vinaigrette
Quiche aux légumes	Sauté de bœuf		Lasagnes bolognaises	Poisson
	Carottes braisées			
Comté	Tomme blanche		Plateau de fromage	Semoule au lait
Fruit	Pomme		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> <p>AB 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 Yaourt et fromage blanc : La Grande Dennerie (Blanzaguet)</p> <p>Pommes : Ets Hervouet (Garat)</p> <p>AB Pommes de terre : GAEC Ferme des Templiers (Fouquebrune)</p> <p>AB 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 MENU VÉGÉTARIEN	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Radis beurre	Asperges mimosa	Carottes râpées	Salade de pâtes et vinaigrette	Accueil de loisirs : picnique Crèche : Sardines Blanc de volaille Purée de légumes Fromage Fruit
Rôti de porc *	Brandade de poisson	Sauté de veau	Œufs durs	
Lentilles		Printanière de légumes et pommes de terre	Gratin de chou-fleur	
Fromage blanc aux fruits secs	Camembert	Yaourt	Fromage	
	Fruit	Banane	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)
---	--

