

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI MENU VÉGÉTARIEN	VENDREDI
Concombre à la crème	Courgettes râpées et surimi	Férié (1er mai)	Betteraves crues	Carottes râpées
Sauté de veau	Paëlla		Omelette de pommes de terre	Poisson
Brocolis				Gratin d'épinards
Petit suisse	Comté		Gouda	Semoule au lait
Gâteau	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 : 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
Salade verte, dès de tomate, fromage, fonds d'artichauts	Salade de blé, carottes, maïs			
Linguines	Saucisses *			
Sauce tomate aux lentilles corail	Petits pois	Férié (8 mai)	Férié (Ascension)	Pont (Ascension)
Brie	Yaourt			
Glace	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 : 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
Asperges vinaigrette	Tomates fêta	Salade de lentilles et tomates	Radis	Betteraves crues
Boulgour carottes, courgettes, sauce tomate aux pois chiches	Poisson, sauce à l'oseille	Escalope de porc *	Sauté de bœuf au paprika	Emincé de volaille aux champignons
	Choux fleur	Carottes sautées	Pâtes	Fenouil aux pommes de terre
Camembert	Tomme	Cantal	Yaourt aux fruits	Fromage
Fruits	Gâteau aux pommes	Fruits		Compote

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 (Pentecôte)	Salade de riz au thon, tomate, concombre, olive et maïs	Salade de pommes de terre	Pâté de campagne* et cornichons	Tomates vinaigrette
	Omelette ratatouille	Haut de cuisse de poulet	Poisson en sauce	Sauté d'agneau
		Navets et carottes sautés	Semoule	Haricots verts
	Petit suisse	Saint Nectaire	Comté	Clafoutis aux abricots
	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

« **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
Salade de quinoa, thon, tomate, concombre	Carottes râpées	Taboulé	Pastèque	Radis beurre
Sauté de porc *	Lasagnes épinards chèvre	Hachis de bœuf aux légumes d'été	Rôti de veau	Poisson
Petits pois			Flageolets	Haricots beurre
Tomme blanche	Emmental	Edam	Yaourt	Fromage
Fruit	Crème dessert	Fruit		Riz au lait

* 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 : 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

Menus du 3 au 7 juin 2024











LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI MENU VÉGÉTARIEN
Salade de blé, tomate, concombre, maïs	Saucisson	Melon	Salade de pâtes	Salade verte aux asperges et maïs
Emincé de bœuf aux oignons	Saumon à l'oseille	Rôti de porc *	Merguez	Fajitas de légumes et haricots rouge
Carottes sautées	Riz	Pommes dauphines	Brocolis	Semoule (maternelles)
Fromage blanc	Camembert	Yaourt aux dfruits	Emmental	Tomme
Fruits secs	Nectarine	Pastèque	Abricot	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 : 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 boulgour, con-combre, tomate	Radis beurre	Carottes râpées
Pâtes bolognaises	Salade de pommes de terre, œuf dur, tomate, concombre, maïs, fromage	Rôti de dinde sauce paprika	Sauté de veau	Poisson
		Haricots verts	Courgettes braisées	Ratatouille
Comté	Camembert	Cantal	Petit suisse	Semoule au chocolat
Fruit	Glace	Pastèque	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

« **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	VENDREDI MENU VÉGÉTARIEN
Brocolis vinaigrette	Carottes et courgettes râpées	Melon	Concombres à la crème	Pastèque
Rôti de veau	Salade de pâtes au thon	Escalope de dinde	Poisson	Légumes de saison, sauce tomate aux légumes secs
Printanière de légumes		Haricots beurre	Semoule	Blé
Fromage blanc	Gouda	Riz au lait	Tomme	Coulommiers
Fruit	Glace		Compote	Nectarine

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>
---	---

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 MENU VÉGÉTARIEN	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Tomates mimosa vinaigrette	Pique-nique	Concombres vinaigrette	Radis beurre	Salade de blé
Poisson		Hachis parmentier	Emincé de bœuf	Sauté de porc à la moutarde *
Courgettes		Salade verte	Pâtes	Carottes et navets sautés
Coulommiers		Yaourt	Fromage	Emmental
Gâteau			Fruit	Abricot

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>
--	--



Menus du 1er au 5 juillet 2024

LUNDI	MARDI	MERCREDI MENU VÉGÉTARIEN	JEUDI	VENDREDI
Carottes râpées	Taboulé	Salade composée	Salade de riz	Pastèque
Rôti de bœuf froid	Poisson	Galette végétale maison	Rôti de porc *	Pâtes carbonara
Frites	Epinards à la crème	Boulgour	Ratatouille	
Camembert	Tomme	Yaourt	Brie	Fromage
Fruit	Fruit	Fruits secs	Fruit	Glace

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