

Menus du 4 au 8 novembre 2024



LUNDI MENU VÉGÉTARIEN	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Betteraves crues	Salade de quinoa	Salade verte composée (tomate, maïs)	Céleri rémoulade	Soupe de légumes
Omelette aux pommes de terre	Rôti de veau	Poisson	Cassoulet *	Poulet
	Purée de butternut et pommes de terre	Épinards à la crème		Pâtes
Emmental	Tomme	Fromage	Yaourt	Brie
Compote	Pomme	Gâteau		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

« **Bien manger à l'école**
C'est l'affaire
de ma commune »

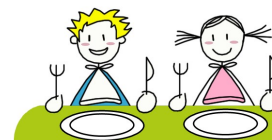
Une attention particulière est portée aux choix des produits qui sont proposés à vos enfants : **Nos menus sont conçus en tenant compte des saisons. Les fruits sont proposés selon leur maturité. Les plats « fait-maison » sont indiqués en rouge.**

<p>NOUVELLE-AQUITAINE</p>	<p>Œufs : Val de belle (Mareuil sur belle, Dordogne)</p>	<p>CHARENTE</p>	<p>Yaourt et fromage blanc, Tomme : La Grande Dennerie (Blanzaguet)</p>
	<p>Poisson frais : Esnandes : Eden Ostrea</p>		<p>Pommes : Ets Hervouet (Garat)</p>
	<p>Poulet Label Rouge (Dordogne Blason d'Or)</p>		<p>Pommes de terre saucisses et sauté de porc : GAEC Ferme des Templiers (Fouquebrune)</p>
	<p>Porc : Ets doyen (Poitou-Charentes)</p>		<p>Pain : Graines de pains (Ma Campagne)</p>
	<p>Agneau (Poitou-Charentes)</p>		<p>Légumes secs : Ferme de Chassagne (Villefagnan)</p>
			<p>Bœuf limousine et veau : Ferme des Monts Verts (Montbron)</p>



Autres produits : Fournisseurs pour l'épicerie, les surgelés et les « Beurre, œufs, produits laitiers » (Transgourmet, Pomona)

Menus du 11 au 15 novembre 2024



LUNDI	MARDI MENU VÉGÉTARIEN	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<div style="background-color: #00a651; color: white; padding: 5px; text-align: center; font-weight: bold;">Férié</div>	Haricots verts vinaigrette	Salade de blé	Salade d'endives, mâche et mimolette	Salade de radis noirs et carottes râpées
	Mélange de céréales aux petits légumes	Sauté de bœuf	Brandade de poisson	Rôti de porc *
	Emmental	Salsifis		Gratin de choux fleur
	Fruits	Comté	Fromage blanc	Riz au lait
		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>	<p>AB Agriculture Biologique</p> <p>Œufs : Val de belle (Mareuil sur belle, Dordogne)</p> <p>Poisson frais : Esnandes : Eden Ostrea</p> <p>Label Rouge Poulet Label Rouge (Dordogne Blason d'Or)</p> <p>Porc : Ets doyen (Poitou-Charentes)</p> <p>Agneau (Poitou-Charentes)</p>	<p>CHARENTE</p>	<p>AB Agriculture Biologique</p> <p>Yaourt et fromage blanc, Tomme : La Grande Dennerie (Blanzaguet)</p> <p>Pommes : Ets Hervouet (Garat)</p> <p>AB Agriculture Biologique</p> <p>Pommes de terre saucisses et sauté de porc : GAEC Ferme des Templiers (Fouquebrune)</p> <p>AB Agriculture Biologique</p> <p>Pain : Graines de pains (Ma Campagne)</p> <p>Légumes secs : Ferme de Chassagne (Villefagnan)</p> <p>Bœuf limousine et veau : Ferme des Monts Verts (Montbron)</p>
---------------------------	--	-----------------	--



Autres produits : Fournisseurs pour l'épicerie, les surgelés et les « Beurre, œufs, produits laitiers » (Transgourmet, Pomona)

Menus du 18 au 22 novembre 2024



LUNDI MENU VÉGÉTARIEN	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Coleslaw	Brocolis vinaigrette	Soupe de butternut	Salade de pommes de terre et mimolette	Salade de lentilles
Chili végétarien, riz, haricots rouges	Poulet	Jambon *	Poisson en sauce	Sauté de veau
	Semoule	Petits pois	Carottes sautées	Haricots beurre
Yaourt	Cantal	Camembert	Fruits	Plateau de fromages
	Fruits	Banane		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

« **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 : Esnandes : Eden Ostrea</p> <p>Label Rouge Poulet Label Rouge (Dordogne Blason d'Or)</p> <p>Porc : Ets doyen (Poitou-Charentes)</p> <p>Agneau (Poitou-Charentes)</p> <p>PRODUITS LOCAUX</p>	<p>CHARENTE</p> <p>AB AGRICULTURE BIOLOGIQUE Yaourt et fromage blanc, Tomme : La Grande Dennerie (Blanzaguet)</p> <p>Pommes : Ets Hervouet (Garat)</p> <p>AB AGRICULTURE BIOLOGIQUE Pommes de terre saucisses et sauté de porc : GAEC Ferme des Templiers (Fouquebrune)</p> <p>AB AGRICULTURE BIOLOGIQUE Pain : Graines de pains (Ma Campagne)</p> <p>Légumes secs : Ferme de Chassagne (Villefagnan)</p> <p>Bœuf limousine et veau : Ferme des Monts Verts (Montbron)</p>
---	---



Autres produits : Fournisseurs pour l'épicerie, les surgelés et les « Beurre, œufs, produits laitiers » (Transgourmet, Pomona)

Menus du 25 au 29 novembre 2024



LUNDI	MARDI	MERCREDI MENU VÉGÉTARIEN	JEUDI	VENDREDI
Betteraves crues	Bouillon vermicelle	Céleri rémoulade	Radis noir beurre	Salade verte, choux chinois, mimolette
Sauté de porc *	Pot au feu et ses légumes	Lasagnes épinard chèvre	Poisson	Rôti de dinde
Haricots blancs			Choux de Bruxelles	Pommes paillasson
Edam	Saint Nectaire	Cantal	Brie	Yaourt
Fruits	Fruits	Ananas au sirop	Gâteau	

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>CHARENTE</p>	<p>Yaourt et fromage blanc, Tomme : La Grande Dennerie (Blanzaguet)</p>
	<p>Poisson frais : Esnandes : Eden Ostrea</p>		<p>Pommes : Ets Hervouet (Garat)</p>
	<p>Poulet Label Rouge (Dordogne Blason d'Or)</p>		<p>Pommes de terre saucisses et sauté de porc : GAEC Ferme des Templiers (Fouquebrune)</p>
	<p>Porc : Ets doyen (Poitou-Charentes)</p>		<p>Pain : Graines de pains (Ma Campagne)</p>
	<p>Agneau (Poitou-Charentes)</p>		<p>Légumes secs : Ferme de Chassagne (Villefagnan)</p>
			<p>Bœuf limousine et veau : Ferme des Monts Verts (Montbron)</p>



Autres produits : Fournisseurs pour l'épicerie, les surgelés et les « Beurre, œufs, produits laitiers » (Transgourmet, Pomona)

Menus du 2 au 6 décembre 2024



LUNDI	MARDI MENU VÉGÉTARIEN	MERCREDI	JEUDI GASTRONOMADES	VENDREDI
Carottes râpées	Chou blanc	Betteraves cuites	Géant d'hiver, fondant condiment mimosa	Pâté *
Poisson pané	Parmentier de carottes aux lentilles	Raviolis au fromage	Fricassé de volailles aux champignons	Poisson
Fondue de poireaux			Purée de pommes de terre au beurre noisette	Céleri
Semoule au chocolat	Comté	Yaourt aux fruits	Mousse au chocolat aux arachides	Coulommiers
	Pomme			Banane

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>CHARENTE</p>	<p>Yaourt et fromage blanc, Tomme : La Grande Dennerie (Blanzaguet)</p>
	<p>Poisson frais : Esnandes : Eden Ostrea</p> <p>Poulet Label Rouge (Dordogne Blason d'Or)</p> <p>Porc : Ets doyen (Poitou-Charentes)</p> <p>Agneau (Poitou-Charentes)</p>		<p>Pommes : Ets Hervouet (Garat)</p> <p>Pommes de terre saucisses et sauté de porc : GAEC Ferme des Templiers (Fouquebrune)</p> <p>Pain : Graines de pains (Ma Campagne)</p> <p>Légumes secs : Ferme de Chassagne (Villefagnan)</p> <p>Bœuf limousine et veau : Ferme des Monts Verts (Montbron)</p>



Autres produits : Fournisseurs pour l'épicerie, les surgelés et les « Beurre, œufs, produits laitiers » (Transgourmet, Pomona)

Menus du 9 au 13 décembre 2024



LUNDI	MARDI MENU VÉGÉTARIEN	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Maquereau à la tomate	Betteraves crues	Chou rouge	Salade de quinoa aux pois chiche, thon, tomate, concombre	Soupe de légumes
Mijoté de bœuf	Quiche aux légumes	Croziflette *	Poulet	Poisson
Pommes au four			Carottes	Riz
Coulommiers	Gouda	Petits suisses	Emmental	Tomme
Clémentines	Flan au chocolat		Pomme	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

« **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)	<p>CHARENTE</p>	Yaourt et fromage blanc, Tomme : La Grande Dennerie (Blanzaguet)
	Poulet Label Rouge (Dordogne Blason d'Or)		Pommes de terre saucisses et sauté de porc : GAEC Ferme des Templiers (Fouquebrune)
Porc : Ets doyen (Poitou-Charentes)	Pain : Graines de pains (Ma Campagne)	Légumes secs : Ferme de Chassagne (Villefagnan)	Bœuf limousine et veau : Ferme des Monts Verts (Montbron)
Agneau (Poitou-Charentes)			



Autres produits : Fournisseurs pour l'épicerie, les surgelés et les « Beurre, œufs, produits laitiers » (Transgourmet, Pomona)

Menus du 16 au 20 décembre 2024



LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI MENU VÉGÉTARIEN	VENDREDI REPAS DE NOËL
Carottes râpées	Salade de perles au thon	Rillettes *	Choux fleur vinaigrette	Amuses bouche
Sauté de porc *	Rôti de veau	Poisson	Fajitas aux haricots rouges	Pintade sauce champignons
Lentilles	Haricots verts	Jardinière de légumes	Semoule	Pommes dauphines
Saint Nectaire	Camembert	Fromage	Yaourt	Bûche de Noël
Fruits	Fruits	Riz au lait		

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</p> <p>Œufs : Val de belle (Mareuil sur belle, Dordogne)</p> <p>Poisson frais : Esnandes : Eden Ostrea</p> <p>Label Rouge Poulet Label Rouge (Dordogne Blason d'Or)</p> <p>Porc : Ets doyen (Poitou-Charentes)</p> <p>Agneau (Poitou-Charentes)</p> <p>PRODUITS LOCAUX</p>	<p>CHARENTE</p> <p>PRODUITS LOCAUX</p>	<p>AB Agriculture Biologique</p> <p>Yaourt et fromage blanc, Tomme : La Grande Dennerie (Blanzaguet)</p> <p>Pommes : Ets Hervouet (Garat)</p> <p>AB Agriculture Biologique</p> <p>Pommes de terre saucisses et sauté de porc : GAEC Ferme des Templiers (Fouquebrune)</p> <p>AB Agriculture Biologique</p> <p>Pain : Graines de pains (Ma Campagne)</p> <p>Légumes secs : Ferme de Chassagne (Villefagnan)</p> <p>Bœuf limousine et veau : Ferme des Monts Verts (Montbron)</p>
---------------------------	---	--	--



Autres produits : Fournisseurs pour l'épicerie, les surgelés et les « Beurre, œufs, produits laitiers » (Transgourmet, Pomona)