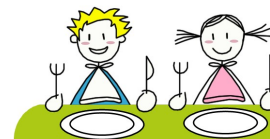


Menus du 10 au 14 mars 2025











LUNDI MENU VÉGÉTARIEN	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Radis noir beurre	Salade de pâtes au thon	Céleri et carotte rémoulade	Salade verte	Carottes râpées
Omelette de pommes de terre au fromage	Sauté de veau	Rôti de porc *	Fajitas aux haricots rouges	Poisson
	Printanière de légumes	Haricots verts	Semoule	Epinards à la crème
Fromage blanc	St Nectaire	Riz au lait	Coulommiers	Beignet
Fruits secs	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>	 Œufs : Val de belle (Mareuil sur belle, Dordogne)  Poisson frais : Esnandes : Eden Ostrea  Poulet Label Rouge (Dordogne Blason d'Or) Porc : Ets doyen (Poitou-Charentes) Agneau (Poitou-Charentes)	 <p>CHARENTE</p>	 Yaourt et fromage blanc, Tomme : La Grande Dennerie (Blanzaguet) Pommes : Ets Hervouet (Garat)  Pommes de terre saucisses et sauté de porc : GAEC Ferme des Templiers (Fouquebrune)  Pain : Graines de pains (Ma Campagne) Légumes secs : Ferme de Chassagne (Villefagnan) Bœuf limousine et veau : Ferme des Monts Verts (Montbron)
---	--	--	---



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

Menus du 17 au 21 mars 2025



LUNDI	MARDI	MERCREDI MENU VÉGÉTARIEN	JEUDI	VENDREDI
Betteraves crues	Méli mélo de chou et carotte vinaigrette	Velouté de légumes de saison	Salade de riz au thon	Salade verte tomate mimolette
Mijoté de bœuf	Pâtes à la carbonara *	Mélange de céréales	Poisson	Poulet
Frites		Légumes aux fruits secs	Chou fleur gratiné	Petits pois
Yaourt aux fruits	Comté	Camembert	Bleu	Semoule au lait
	Crème au chocolat	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** »

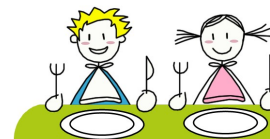
Une attention particulière est portée aux choix des produits qui sont proposés à vos enfants : Nos menus sont conçus en tenant compte des saisons. Les fruits sont proposés selon leur maturité. Les plats « fait-maison » sont indiqués en rouge.

<p>NOUVELLE-AQUITAINE</p>	<p>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>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 24 au 28 mars 2025



LUNDI MENU VÉGÉTARIEN	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Betteraves cuites	Salade verte dès de fromage croûton tomate	Salade de quinoa thon tomate concombre	Carottes et radis noirs râpés	Salade de haricots verts
Couscous végétarien	Poisson	Filet mignon de porc * et sauce à la moutarde	Sauté d'agneau	Emincé de volaille chicken on the moon
	Fondue de poireau et pomme de terre	Choux de Bruxelles	Pâtes	Riz
Cantal	Brie	Camembert	Yaourt aux fruits	Emmental
Fruit	Galette à la carotte	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>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>Agneau (Poitou-Charentes)</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 31 mars au 4 avril 2025



LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI MENU VÉGÉTARIEN
Salade de lentilles	Saucisson *	Carottes râpées à l'orange	Betteraves crues	Salade de chou mimolette
Sauté de porc *	Langue de bœuf à la sauce tomate	Sauté de poulet	Brandade de poisson	Œufs florentins
Haricots beurre	Coquillettes	Semoule au beurre		
Tomme	Cantal	Yaourt	Flan vanille	Riz au lait
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>	Œufs : Val de belle (Mareuil sur belle, Dordogne)	<p>CHARENTE</p>	Yaourt et fromage blanc, Tomme : La Grande Dennerie (Blanzaguet)
	Poisson frais : Esnandes : Eden Ostrea		Pommes : Ets Hervouet (Garat)
	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)
	Agneau (Poitou-Charentes)		Légumes secs : Ferme de Chassagne (Villefagnan)
			Bœuf limousine et veau : Ferme des Monts Verts (Montbron)



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

Menus du 7 au 11 avril 2025



LUNDI	MARDI MENU VÉGÉTARIEN	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Salade de haricots blancs tomate échalote	Asperges vinaigrette	Taboulé	Choux chinois maïs surimi	Radis beurre
Rôti de porc *	Tajine de légumes aux pois chiches	Boulettes de bœuf	Blanquette de veau	Poisson
Carottes sautées	Mélange de céréales	Printanière de légumes	Riz	Pommes paillason
Fromage	Comté	Fromage	Fromage blanc manslois	Brie
Fruit	Fruit	Banane	Fruits secs	Compote pomme rhubarbe

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>Agneau (Poitou-Charentes)</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 14 au 18 avril 2025



LUNDI MENU VÉGÉTARIEN	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Salade de lentilles et tomate	Sardines au beurre	Roulé jambon de volaille et macédoine	Salade de riz	Salade verte tomate maïs thon
Quiche aux asperges vertes carottes et fromage	Poisson sauce tomate	Sauté de volaille à l'ancienne	Rôti de bœuf froid	Sauté de porc *
	Chou fleur	Purée de fève	Jardinière de légumes	Carottes et brocolis
Yaourt	Tomme	Vache qui rit	Coulommiers	Petit suisse
Fruit	Banane	Fruit	Pomme	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>	<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)



LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<p><i>Lundi de Pâques</i></p>	Salade de quinoa thon tomate concombre	Pique-nique Salade de riz surimi ou Sandwich Fromage Banane	Salade batavia chêne et fond d'artichaut	Concombre vinaigrette
	Rôti de veau		Poisson	
	Carottes sautées		Haricots verts	
	Tomme		Semoule au lait	
	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

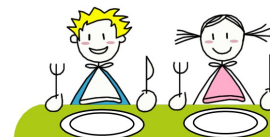
« **Bien manger à l'école**
C'est l'affaire
de ma commune »

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



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



LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Fèves croque au sel et beurre	Asperges vertes mimosa	Carottes râpées		
Rôti de porc *	Brandade de poisson	Sauté de bœuf		
Lentilles		Jardinière de légumes		
Fromage blanc	Camembert	Yaourt		
Fruits secs	Fruit	Gâteau aux pommes		

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)
Poisson frais : Esnandes : Eden Ostrea	Pain : Graines de pains (Ma Campagne)	Légumes secs : Ferme de Chassagne (Villefagnan)	Bœuf limousine et veau : Ferme des Monts Verts (Montbron)
Porc : Ets doyen (Poitou-Charentes)	Agneau (Poitou-Charentes)		

Un projet alimentaire partagé «Une démarche collective de progrès»

L'éveil alimentaire «Équilibre et plaisir»

L'art de cuisiner «Fait maison»

La charte

La lutte contre le gaspillage alimentaire «Moins de déchets, plus de qualité»

L'approvisionnement local et responsable «Proximité et transparence»

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