

# Menus du 5 au 9 mai 2025



LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI MENU VÉGÉTARIEN
Salade de blé	Betteraves	Salade de riz		Carottes râpées
Saucisses *	Sauté de veau	Poisson		Pâtes
Petits pois carottes	Pommes paillason	Brocolis		Sauce tomate aux lentilles corail
Yaourt	Petit suisse	Comté		Fromage
Fruit		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

« **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 : Ets Hervouet (Garat)
Porc : Ets doyen (Poitou-Charentes)	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)
Agneau (Poitou-Charentes)	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 12 au 16 mai 2025



LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI MENU VÉGÉTARIEN
Salade de lentilles	Tomates fêta	Betteraves	Radis	Asperges vinaigrette
Emincé de poulet aux champignons	Poisson et sauce à l'oseille	Escalope de porc * à la sauce moutarde	Sauté de bœuf au paprika	Boullgour, carottes, courgettes, et sauce tomate aux pois chiches
Courgettes sautées	Chou fleur gratiné	Fenouil et pommes de terre sautées	Pâtes	
Fromage	Tomme	Cantal	Yaourt aux fruits	Camembert
Fruit	Gâteau	Compote		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><b>AB</b> Agriculture Biologique Œufs : Val de belle (Mareuil sur belle, Dordogne)</p> <p>Poisson frais : Esnandes : Eden Ostrea</p> <p><b>Label Rouge</b> Poulet Label Rouge (Dordogne Blason d'Or)</p> <p>Porc : Ets doyen (Poitou-Charentes) Agneau (Poitou-Charentes)</p> <p>PRODUITS LOCAUX</p>	<p>CHARENTE</p> <p>PRODUITS LOCAUX</p>	<p><b>AB</b> Agriculture Biologique Yaourt et fromage blanc, Tomme : La Grande Dennerie (Blanzaguet)</p> <p>Pommes : Ets Hervouet (Garat)</p> <p><b>AB</b> Agriculture Biologique Pommes de terre saucisses et sauté de porc : GAEC Ferme des Templiers (Fouquebrune)</p> <p><b>AB</b> 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 19 au 23 mai 2025



LUNDI	MARDI MENU VÉGÉTARIEN	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Pâté de campagne * aux cornichons	Salade de riz au thon, tomate, concombre, olive, maïs	Salade de pommes de terre et vinaigrette	Pastèque	Tomates vinaigrette
Pâtes bolognaise	Omelette	Haut de cuisse de poulet	Rôti de porc *	Poisson
	Ratatouille	Navets et carottes sautées	Flageolets	Haricots verts
Comté	Petit suisse	Saint Nectaire	Yaourt	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** »

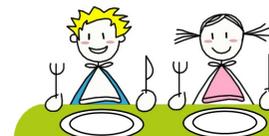
Une attention particulière est portée aux choix des produits qui sont proposés à vos enfants : Nos menus sont conçus en tenant compte des saisons. Les fruits sont proposés selon leur maturité. Les plats « fait-maison » sont indiqués en rouge.

<p>NOUVELLE-AQUITAINE</p>	<p>Œufs : Val de belle (Mareuil sur belle, Dordogne)</p>	<p>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 26 au 30 mai 2025



LUNDI	MARDI MENU VÉGÉTARIEN	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Salade quinoa, thon, tomate, concombre	Carottes râpées	Toast de houmous citronné		
Sauté d'agneau	Lasagnes épinard chèvre	Hachis de bœuf aux légumes d'été, courgettes et aubergines		
Brocolis		Edam		
Tomme	Emmental	Banane		
Fruit	Crème dessert			

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)	Pain : Graines de pains (Ma Campagne)	Légumes secs : Ferme de Chassagne (Villefagnan)
Porc : Ets doyen (Poitou-Charentes)	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 2 au 6 juin 2025



LUNDI MENU VÉGÉTARIEN	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Salade verte aux asperges et maïs	Salade de blé, tomate, concombre et maïs	Pastèque	Salade de pâtes	Saucisson * beurre
Fajitas de légumes et haricots rouges	Mijoté de bœuf	Rôti de porc *	Merguez	Poisson
Semoule	Carottes sautées	Pommes dauphines	Courgettes	Riz
Fromage	Fromage blanc	Yaourt aux fruits	Emmental	Camembert
Pastèque	Fruits secs		Abricot	Salade de fruits frais au sirop

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 9 au 13 juin 2025



LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI MENU VÉGÉTARIEN
<p>Fête de la Pentecôte</p>	Melon	Salade de haricots blancs, tomate, échalote	Radis beurre	Carottes râpées
	Pâtes	Sauté de dinde sauce paprika	Sauté de veau	Poisson
	Jambon fumé	Petits pois	Haricots verts	Ratatouille
	Camembert	Cantal	Petit suisse	Semoule au chocolat
	Glace	Pastèque	Beignet	

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 : Esnandes : Eden Ostrea</p> <p><b>Label Rouge</b> Poulet Label Rouge (Dordogne Blason d'Or)</p> <p>Porc : Ets doyen (Poitou-Charentes)</p> <p>Agneau (Poitou-Charentes)</p>	<p><b>AB</b> Yaourt et fromage blanc, Tomme : La Grande Dennerie (Blanzaguet)</p> <p>Pommes : Ets Hervouet (Garat)</p> <p><b>AB</b> Pommes de terre saucisses et sauté de porc : GAEC Ferme des Templiers (Fouquebrune)</p> <p><b>AB</b> 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 16 au 20 juin 2025



LUNDI MENU VÉGÉTARIEN	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI MENU VÉGÉTARIEN
Pastèque	Carottes et courgettes râpées	Melon	Concombre à la crème	Brocolis vinaigrette
Rôti de veau	Salade de pâtes au thon	Escalope de dinde panée	Poisson	Mélange de légumes de saison à la sauce tomme aux légumes secs
Printanière de légumes		Haricots beurre	Semoule	Blé
Fromage blanc	Gouda	Riz au lait	Tomme	Coulommiers
Coulis de fruits rouges	Glace		Abricots au sirop	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>	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 23 au 27 juin 2025



LUNDI MENU VÉGÉTARIEN	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Tomates vinaigrette	Melon	Concombre	Radis beurre	Salade de boulgour
Lasagnes aux lentilles	Poisson	Hachis parmentier	Eminé de bœuf	Sauté de porc * à la moutarde à l'ancienne
	Gratin de courgettes à la béchamel		Pâtes	Carottes sautées
Coulommiers	Far aux pruneaux	Yaourt	Fromage	Emmental
Glace			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

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

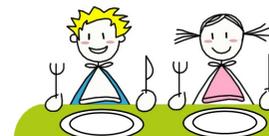
Une attention particulière est portée aux choix des produits qui sont proposés à vos enfants : Nos menus sont conçus en tenant compte des saisons. Les fruits sont proposés selon leur maturité. Les plats « fait-maison » sont indiqués en rouge.

<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 30 juin au 4 juillet 2025



LUNDI	MARDI	MERCREDI MENU VÉGÉTARIEN	JEUDI	VENDREDI
Concombre à la crème	Taboulé	Salade	Salade de pommes de terre	Pastèque
Rôti de bœuf froid	Poisson	Chili végétarien	Rôti de porc *	Sandwich jambon volaille salade
Pommes paillasson	Epinards à la crème		Ratatouille	
Yaourt	Tomme	Camembert	Brie	Fromage
Fruit	Fruit	Fruit	Fruit	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><b>AB</b> Œufs : Val de belle (Mareuil sur belle, Dordogne)</p> <p>Poisson frais : Esnandes : Eden Ostrea</p> <p><b>Label Rouge</b> Poulet Label Rouge (Dordogne Blason d'Or)</p> <p>Porc : Ets doyen (Poitou-Charentes)</p> <p>Agneau (Poitou-Charentes)</p>	<p>CHARENTE</p>	<p><b>AB</b> Yaourt et fromage blanc, Tomme : La Grande Dennerie (Blanzaguet)</p> <p>Pommes : Ets Hervouet (Garat)</p> <p><b>AB</b> Pommes de terre saucisses et sauté de porc : GAEC Ferme des Templiers (Fouquebrune)</p> <p><b>AB</b> 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)