



MENUS du 1er au 5 septembre 2025

LUNDI

MARDI

MERCREDI



VENDREDI

Pastèque	Pâté *	Taboulé	Concombres vinaigrette	Melon
Pâtes bolognaises	Rôti de porc *	Sauté de boeuf	Courgettes sautées Sauce tomate aux pois chiches	Poisson
	Lentilles	Haricots verts	Riz	Brocolis
Yaourt à la vanille	Brie	Cantal	Tomme	Semoule au lait vanille
	Nectarine	Fruit	Fruit	

Les menus sont validés par Mme Elsa 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 dû aux approvisionnements.

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 plats « fait maison »**  sont indiqués en rouge.



* Plat de substitution prévu

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

AB Agriculture Biologique

Œufs : Val de belle (Mareuil sur Belle, Dordogne)

Poisson frais : Eden Ostrea (Esnandes)

AB Agriculture Biologique

Poulet : Blason d'or (Dordogne)

Agneau (Poitou-Charente)



AB Agriculture Biologique

Yaourts et fromage blanc, tomme : La Grande Dennerie (Blanzaguet)

Pommes : La ferme Charentaise (Garat)

AB Agriculture Biologique

Saucisses, porc : GAEC Ferme des Templiers (Fouquebrune)

Pain : Graines de pains (Angoulême - Ma Campagne)

AB Agriculture Biologique

Légumes secs : Ferme de Chassagne (Villefagnan)

Épicerie, légumes : Maia Charente (La Couronne)

Boeuf limousin, veau : Ferme des Monts Verts (Montbron)

Miel, confiture, Ferme du Riveau (Hiesse)



Education - Santé - Alimentation - Plaisirs



Autres produits : Fournisseurs pour l'épicerie, les surgelés et les « Beurre-Œufs-Produits laitiers » : Transgourmet, Pomona



MENUS du 8 au 12 septembre 2025

LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI



VENDREDI

Salade de haricots blancs	Melon	Salade de haricots verts	Carottes râpées	<p>Salade de tomates et maïs</p> <p>Lasagnes épinard chèvre</p> <p>Flan vanille</p>
Sauté de veau marenge	Filet de poisson	Paëlla au poulet	Sauté de porc *	
Haricots beurre	Gratin à la provençale		Frites	
Emmental	Riz au lait	Petit suisse	Comté	
Fruit		Fruit	Compote	

Les menus sont validés par Mme Elsa 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 dû aux approvisionnements.



* 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 plats « fait maison » sont indiqués avec le logo**

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

AB Agriculture Biologique

Œufs : Val de belle (Mareuil sur Belle, Dordogne)

Poisson frais : Eden Ostrea (Esnandes)

AB Agriculture Biologique

Poulet : Blason d'or (Dordogne)

Agneau (Poitou-Charente)

AB Agriculture Biologique

Yaourts et fromage blanc, tomme : La Grande Dennerie (Blanzaguet)

Pommes : La ferme Charentaise (Garat)

AB Agriculture Biologique

Saucisses, porc : GAEC Ferme des Templiers (Fouquebrune)

Pain : Graines de pains (Angoulême - Ma Campagne)

AB Agriculture Biologique

Légumes secs : Ferme de Chassagne (Villefagnan)

Épicerie, légumes : Maia Charente (La Couronne)

Boeuf limousin, veau : Ferme des Monts Verts (Montbron)

Miel, confiture, Ferme du Riveau (Hiesse)



Education - Santé - Alimentation - Plaisirs



Autres produits : Fournisseurs pour l'épicerie, les surgelés et les « Beurre-Œufs-Produits laitiers » : Transgourmet, Pomona



MENUS du 15 au 19 septembre 2025



LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

Concombres vinaigrette	Salade verte maïs, fromage et croûtons	Taboulé	Salade de tomates et mozzarella	Salade de blé
Omelette	Poisson	Rôti de dinde	Sauté d'agneau	Rôti de porc *
Ratatouille	Purée	Petits pois	Flageolets	Courgettes au paprika
Cantal	Yaourt aux fruits	Fromage	Fromage blanc et manslois	Tomme
Eclair		Figue	Fruits secs	Pomme

Les menus sont validés par Mme Elsa 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 dû aux approvisionnements.



* 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 plats « fait maison » sont indiqués avec le logo**

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

AB Agriculture Biologique

Œufs : Val de belle (Mareuil sur Belle, Dordogne)

Poisson frais : Eden Ostrea (Esnandes)

AB Agriculture Biologique

Poulet : Blason d'or (Dordogne)

Agneau (Poitou-Charente)

AB Agriculture Biologique

Yaourts et fromage blanc, tomme : La Grande Dennerie (Blanzaguet)

Pommes : La ferme Charentaise (Garat)

AB Agriculture Biologique

Saucisses, porc : GAEC Ferme des Templiers (Fouquebrune)

Pain : Graines de pains (Angoulême - Ma Campagne)

AB Agriculture Biologique

Légumes secs : Ferme de Chassagne (Villefagnan)

Épicerie, légumes : Maia Charente (La Couronne)

Boeuf limousin, veau : Ferme des Monts Verts (Montbron)

Miel, confiture, Ferme du Riveau (Hiesse)



Autres produits : Fournisseurs pour l'épicerie, les surgelés et les « Beurre-Œufs-Produits laitiers » : Transgourmet, Pomona

Éducation - Santé - Alimentation - Plaisirs





MENUS du 22 au 26 septembre 2025

LUNDI



MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

Pastèque		Salade verte tomates, maïs et croûtons	Salade de lentilles	Radis noirs au beurre
Blanquette de veau		Sauté de porc * à la moutarde à l'ancienne	Poisson	Poulet
Semoule		Pâtes	Julienne de légumes frais céleri, carotte, courgette	Carottes sautées
Flan au chocolat		Brie	Coulommiers	Petit suisse
	Raisin	Salade de fruits	Fruit	Gâteau

Les menus sont validés par Mme Elsa 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 dû aux approvisionnements.

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 plats « fait maison » sont indiqués avec le logo**



* Plat de substitution prévu

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

NOUVELLE-AQUITAINE

- Œufs : Val de belle (Mareuil sur Belle, Dordogne)
- Poisson frais : Eden Ostrea (Esnandes)
- Poulet : Blason d'or (Dordogne)
- Agneau (Poitou-Charente)

CHARENTE

- Yaourts et fromage blanc, tomme : La Grande Dennerie (Blanzaguet)
- Pommes : La ferme Charentaise (Garat)
- Saucisses, porc : GAEC Ferme des Templiers (Fouquebrune)
- Pain : Graines de pains (Angoulême - Ma Campagne)
- Légumes secs : Ferme de Chassagne (Villefagnan)
- Épicerie, légumes : Maia Charente (La Couronne)
- Boeuf limousin, veau : Ferme des Monts Verts (Montbron)
- Miel, confiture, Ferme du Riveau (Hiesse)



Education - Santé - Alimentation - Plaisirs



Autres produits : Fournisseurs pour l'épicerie, les surgelés et les « Beurre-Œufs-Produits laitiers » : Transgourmet, Pomona



MENUS du 29 septembre au 3 octobre 2025

LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

Salade de pâtes et vinaigrette	Tomates à la vinaigrette	Céleri rémoulade	Roulé de macédoine de légumes à la mayonnaise	Betteraves
Chipolatas *	Poisson	Émincés de poulet au lait de coco au curry	Rôti de veau	Purée de pois cassés et pomme de terre
Choux de Bruxelles	Carottes et panais	Riz	Courgettes	Petits légumes de saison carottes, champignons, oignons, céleris
Camembert	Comté	Yaourt	Emmental	Cantal
Fruit	Clafoutis aux fruits		Banane	Fruit

Les menus sont validés par Mme Elsa 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 dû aux approvisionnements.



* 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 plats « fait maison » sont indiqués avec le logo

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

AB Agriculture Biologique

Œufs : Val de belle (Mareuil sur Belle, Dordogne)

Poisson frais : Eden Ostrea (Esnandes)

AB Agriculture Biologique

Poulet : Blason d'or (Dordogne)

Agneau (Poitou-Charente)

AB Agriculture Biologique

Yaourts et fromage blanc, tomme : La Grande Dennerie (Blanzaguet)

Pommes : La ferme Charentaise (Garat)

AB Agriculture Biologique

Saucisses, porc : GAEC Ferme des Templiers (Fouquebrune)

Pain : Graines de pains (Angoulême - Ma Campagne)

AB Agriculture Biologique

Légumes secs : Ferme de Chassagne (Villefagnan)

Épicerie, légumes : Maia Charente (La Couronne)

Boeuf limousin, veau : Ferme des Monts Verts (Montbron)

Miel, confiture, Ferme du Riveau (Hiesse)



Autres produits : Fournisseurs pour l'épicerie, les surgelés et les « Beurre-Œufs-Produits laitiers » : Transgourmet, Pomona



MENUS

du 6 au 10 octobre 2025

LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI



VENDREDI

Salade d'épinards au thon et à la tomate	Salade de riz	Maquereau à la tomate	Choux chinois, fromage, maïs et artichaut	<p>Haricots verts en vinaigrette</p> <p>Pâtes aux légumes de saison et sauce tomate aux légumes secs</p> <p>Coulommiers</p> <p>Fruit</p>
Boeuf	Poisson	Sauté de porc *	Poulet	
Carottes sautées	Fondue de poireau et de pomme de terre	Purée de pomme de terre et panais	Brocolis	
Semoule au lait	Cantal	Camembert	Tomme	
	Pomme	Raisin	Gâteau aux légumes secs	

Les menus sont validés par Mme Elsa 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 dû aux approvisionnements.



* 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 plats « fait maison » sont indiqués avec le logo**

NOUVELLE-AQUITAINE

- Œufs : Val de belle (Mareuil sur Belle, Dordogne)
- Poisson frais : Eden Ostrea (Esnandes)
- Poulet : Blason d'or (Dordogne)
- Agneau (Poitou-Charente)

CHARENTE

- Yaourts et fromage blanc, tomme : La Grande Dennerie (Blanzaguet)
- Pommes : La ferme Charentaise (Garat)
- Saucisses, porc : GAEC Ferme des Templiers (Fouquebrune)
- Pain : Graines de pains (Angoulême - Ma Campagne)
- Légumes secs : Ferme de Chassagne (Villefagnan)
- Epicerie, légumes : Maia Charente (La Couronne)
- Boeuf limousin, veau : Ferme des Monts Verts (Montbron)
- Miel, confiture, Ferme du Riveau (Hiesse)



Education - Santé - Alimentation - Plaisirs



Autres produits : Fournisseurs pour l'épicerie, les surgelés et les « Beurre-Œufs-Produits laitiers » : Transgourmet, Pomona



MENUS

du 13 au 18 octobre 2025

LUNDI

MARDI

MERCREDI



JEUDI

VENDREDI

Radis noir au beurre	Salade de boulgour	Carottes râpées	Toast de houmous et betterave	Salade verte vinaigrette tomate, concombre
Cassoulet *	Sauté de veau aux champignons	Boulettes de viande à la tomate	Poisson	Poulet
	Céleri braisé	Salsifis	Épinards à la crème	Pomme paillason
Fromage	Brie	Petit suisse au sucre	Fromage	Saint-Nectaire
Compote pomme poire	Raisin	Gâteau périgordin	Banane	Pomme à la cannelle

Les menus sont validés par Mme Elsa 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 dû aux approvisionnements.

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 plats « fait maison » sont indiqués avec le logo**



* Plat de substitution prévu

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

AB Agriculture Biologique

Œufs : Val de belle (Mareuil sur Belle, Dordogne)

Poisson frais : Eden Ostrea (Esnandes)

AB Agriculture Biologique

Poulet : Blason d'or (Dordogne)

Agneau (Poitou-Charente)

AB Agriculture Biologique

Yaourts et fromage blanc, tomme : La Grande Dennerie (Blanzaguet)

Pommes : La ferme Charentaise (Garat)

AB Agriculture Biologique

Saucisses, porc : GAEC Ferme des Templiers (Fouquebrune)

Pain : Graines de pains (Angoulême - Ma Campagne)

AB Agriculture Biologique

Légumes secs : Ferme de Chassagne (Villefagnan)

Épicerie, légumes : Maia Charente (La Couronne)

Boeuf limousin, veau : Ferme des Monts Verts (Montbron)

Miel, confiture, Ferme du Riveau (Hiesse)



Education - Santé - Alimentation - Plaisirs



Autres produits : Fournisseurs pour l'épicerie, les surgelés et les « Beurre-Œufs-Produits laitiers » : Transgourmet, Pomona



MENUS

du 20 au 24 octobre 2025



LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

<p>Coleslaw</p>	Pâté basque *	Salade de pommes de terre	Salade de blé	Salade verte et tomates
<p>Couscous végétarien</p>	Axoa de veau	Poulet	Poisson	Rougail saucisse
	Pâtes	Carottes	Choux fleur	Riz
Fromage	Fromage de brebis à la confiture de cerise	Fromage	Yaourt au chèvre	Flan coco
Compote	Fruit	Raisin	Fruit	

Les menus sont validés par Mme Elsa 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 dû aux approvisionnements.



* 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 plats « fait maison » sont indiqués avec le logo**

NOUVELLE-AQUITAINE

- Œufs : Val de belle (Mareuil sur Belle, Dordogne)
- Poisson frais : Eden Ostrea (Esnandes)
- Poulet : Blason d'or (Dordogne)
- Agneau (Poitou-Charente)

CHARENTE

- Yaourts et fromage blanc, tomme : La Grande Dennerie (Blanzaguet)
- Pommes : La ferme Charentaise (Garat)
- Saucisses, porc : GAEC Ferme des Templiers (Fouquebrune)
- Pain : Graines de pains (Angoulême - Ma Campagne)
- Légumes secs : Ferme de Chassagne (Villefagnan)
- Épicerie, légumes : Maia Charente (La Couronne)
- Boeuf limousin, veau : Ferme des Monts Verts (Montbron)
- Miel, confiture, Ferme du Riveau (Hiesse)



Education - Santé - Alimentation - Plaisirs



Autres produits : Fournisseurs pour l'épicerie, les surgelés et les « Beurre-Œufs-Produits laitiers » : Transgourmet, Pomona



MENUS

du 27 au 31 octobre 2025

LUNDI

MARDI



MERCREDI

JEUDI

MENU ORANGE

VENDREDI

Salade de riz au thon	Choux rouge vinaigrette	Céleri rémoulade	Carottes	Soupe de potiron
Sauté de porc *	Poisson	Pâtes aux légumes et sauce tomate aux légumes secs	Rôti de bœuf froid	Parmentier de bœuf aux carottes
Salsifis	Blé		Choux de Bruxelles	
Fromage	Yaourt	Petits suisse	Fromage	Mimolette
Kiwi			Gâteau	Orange

Les menus sont validés par Mme Elsa 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 dû aux approvisionnements.



* 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 plats « fait maison » sont indiqués avec le logo 

NOUVELLE-AQUITAINE

-  Œufs : Val de belle (Mareuil sur Belle, Dordogne) 
- Poisson frais : Eden Ostrea (Esnandes)
-  Poulet : Blason d'or (Dordogne) 
- Agneau (Poitou-Charente) 

CHARENTE

-  Yaourts et fromage blanc, tomme : La Grande Dennerie (Blanzaguet)
- Pommes : La ferme Charentaise (Garat)
-  Saucisses, porc : GAEC Ferme des Templiers (Fouquebrune)
- Pain : Graines de pains (Angoulême - Ma Campagne)
-  Légumes secs : Ferme de Chassagne (Villefagnan)
- Épicerie, légumes : Maia Charente (La Couronne)
- Boeuf limousin, veau : Ferme des Monts Verts (Montbron)
- Miel, confiture, Ferme du Riveau (Hiesse)



Education - Santé - Alimentation - Plaisirs



Autres produits : Fournisseurs pour l'épicerie, les surgelés et les « Beurre-Œufs-Produits laitiers » : Transgourmet, Pomona