







du 3 au 7 novembre 2025



MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

Betteraves	Céleri rémoulade	Soupe de légumes	Salade de quinoa	Salade verte composée, tomate et maïs
Omelette aux	Cassoulet **	Poulet	Rôti de veau	Poisson
pommes de terre		Pâtes	Purée de butternut	Epinards à la crème
Emmental	Yaourt	Brie	Tomme	Fromage
Fruit		Fruit	Pomme	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.







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)

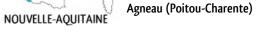




Plat de substitution prévu







(Dordogne)

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

Poisson frais: Eden Ostrea (Esnandes)

Poulet: Blason d'or















MENUS du 10 au 14 novembre 2025



LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

Haricots verts vinaigrette

Mélange de céréales aux petits légumes (carotte, céleri, champignon, butternut) Sauce tomate aux lentilles

Emmental

Fruit



Salade de radis noirs et carottes râpées	Salade d'endive, mâche, mimolette, maïs, tomate	Salade de blé
Rôti de porc **	Brandade de poisson	Sauté de boeuf
Choux fleurs sautés	brandade de poisson	Salsifis
Riz au lait	Fromage blanc	Comté
MZ au lait		

Fruits 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.

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 🔼









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

Poisson frais: Eden Ostrea (Esnandes)

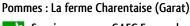


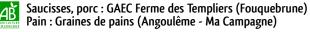
Poulet: Blason d'or (Dordogne)

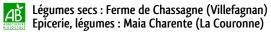






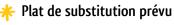






Boeuf limousin, veau: Ferme des Monts Verts (Montbron)

Miel, confiture, Ferme du Riveau (Hiesse)



Pomme















MENUS du 17 au 21 novembre 2025

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

Coleslaw	Radis noirs et beurre	Céleri rémoulade	Salade de pommes de terre et mimolette	Salade de lentilles
Chili végétarien, riz et haricots rouges	Poulet	Lasagnes au boeuf	Poisson	Sauté de veau
	Semoule		Carottes sautées	Haricots beurre
Yaourt	Cantal	Camembert	Chèvre	Plateau de fromage
	Agrumes	Salade de fruits au pamplemousse	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 avec le logo 🔼







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





Poulet: Blason d'or (Dordogne)

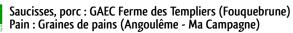


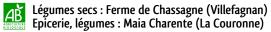






Pommes: La ferme Charentaise (Garat)





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

Miel, confiture, Ferme du Riveau (Hiesse)



Plat de substitution prévu













du 24 au 28 novembre 2025

MARDI LUNDI

MERCREDI

JEUDI GASTRONOMADES

VENDREDI

Carottes râpées à l'orange	Sardinade aux légumes secs	Salade de boulgour	Pistou d'automne DES aux, légumineuses roce carat Nocturne samed Jusqu'à 22H	Salade verte, choux chinois et mimolette
Sauté de porc *	Pot au feu, ses légumes et ses pommes de terre	Jambon grillé	Rösti, crème de haricots blancs	Lasagnes de poissons et épinards
Flageolets		Petits pois		
Edam	Saint Nectaire	Coulommiers	Fontainebleau de brebis, pommes prunes confites	Petit suisse
Fruit	Fruit	Banane	Gâteau à l'huile d'olive	aux fruits

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









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





Poulet: Blason d'or (Dordogne)









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)



Plat de substitution prévu











du 1er au 5 décembre 2025



MARDI



MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

Salade verte, endive au fromage, maïs	Chou blanc	Poireau sauce mousseline	Salade de pâtes	Pâté *
Chipolatas	Fricassée de volaille à l'ancienne	Parmentier de patates douces aux lentilles	Sauté de veau	Poisson
Frites	Carottes et panais	douces aux lentilles	Céleri	Riz
Brie	Yaourt	Comté	Fromage blanc et manslois	Cantal
Fruit	Eclair	Pomme	Fruits secs	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 avec le logo 🔼







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



Poisson frais: Eden Ostrea (Esnandes)



Poulet: Blason d'or (Dordogne)









Pommes: La ferme Charentaise (Garat)



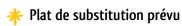
Saucisses, porc : GAEC Ferme des Templiers (Fouquebrune) Pain : Graines de pains (Angoulême - Ma Campagne)



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)













du 8 au 12 décembre 2025





MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

Maquereaux à la tomate	Radis beurre	Chou rouge	Salade de quinoa aux pois chiches, thon, tomate, concombre	Soupe de légumes aux haricots blancs
Sauté de boeuf	Omelette	Croziflette *	Poisson	Poulet
Pommes de terre au four	Carotte et céleri sautés à la sauce tomate		Carottes	Chou romanesco et chou fleur
Coulommiers	Gouda	Petits suisses	Emmental	Tomme
Clémentine	Semoule vanillée		Pomme	Banane

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 🔼







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



Poisson frais: Eden Ostrea (Esnandes)



Poulet: Blason d'or (Dordogne)









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)



Plat de substitution prévu















du 15 au 19 décembre 2025

LUNDI

MARDI

MERCREDI



VENDREDI

Betteraves	Salade de riz	Carottes râpées	Brocolis vinaigrette	Velouté de potimarron à la vache qui rit
Rôti de porc *	Poisson	Sauté de dinde	Pâtes aux légumes de saison	Rôti de veau
Lentilles	Chou-fleur	Printanière de légumes		Haricots verts, lardons et châtaignes
Tomme	Camembert	Fromage	Yaourt	Bûche
Fruit	Fruit	Flan vanille	Fruit	Doction of the second of the s

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 🔼







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



Poisson frais: Eden Ostrea (Esnandes)



Poulet: Blason d'or (Dordogne)









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)

