



MENUS

du 3 au 7 novembre 2025



LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

Betteraves	Céleri rémoulade	Soupe de légumes	Salade de quinoa	Salade verte composée, tomate et maïs
Omelette aux pommes de terre	Cassoulet *	Poulet	Rôti de veau	Poisson
		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.



* 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 en rouge.



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 10 au 14 novembre 2025



LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

Haricots verts vinaigrette		Salade de radis noirs et carottes râpées	Salade d'endive, mâche, mimolette, maïs, tomate	Salade de blé
Mélange de céréales aux petits légumes (carotte, céleri, champignon, butternut) Sauce tomate aux lentilles		Rôti de porc *	Brandade de poisson	Sauté de boeuf
Emmental		Choux fleurs sautés	Fromage blanc	Salsifis
Fruit		Riz au lait	Fruits secs	Comté
				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** »

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 17 au 21 novembre 2025



LUNDI

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**



* 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)
- Epicerie, 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



Education - Santé - Alimentation - Plaisirs





MENUS du 24 au 28 novembre 2025

LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI GASTRONOMADES

VENDREDI

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



* 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** »

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 1er au 5 décembre 2025

LUNDI

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		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**



* 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)

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



Education - Santé - Alimentation - Plaisirs





MENUS

du 8 au 12 décembre 2025

LUNDI



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.



* 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

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 décembre 2025

LUNDI

MARDI

MERCREDI



JEUDI

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	

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)

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



Education - Santé - Alimentation - Plaisirs

