



MENUS

du 5 au 9 janvier 2026



LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

Salade de lentilles	Carottes râpées	Salade de pâtes	Salade verte composée (maïs, croûtons)	Velouté de carottes et panais
Mélange de céréales aux légumes de saison	Rôti de porc *	Poulet	Boeuf stroganoff	Filet de poisson
	Salsifis	Haricots verts	Céleris et pommes de terre	Semoule
Emmental	Semoule au lait	Fromage	Camembert	Coulommiers
Fruit		Fruit	Galette	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** »






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 12 au 16 janvier 2026



LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

Céleri rémoulade mimosa	Salade de pousses d'épinards au thon	Potage de légumes	Choux blanc, mimolette et vinaigrette	Salade de riz
Parmentier de patates douces aux lentilles	Axoa de veau	Jambon grillé *	Poisson	Emincé de dinde sauce curry
	Pommes de terre vapeur	Haricots blancs	Carottes sautées	Haricots beurre
Chèvre	Yaourt	Cantal	Brie	Emmental
Agrumes	Fruits secs	Fruit	Éclair	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.

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** »






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 19 au 23 janvier 2026

LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI



VENDREDI

Chou rouge, vinaigrette et dès d'emmental	Taboulé	Salade d'endives au thon	Bricolis vinaigrette	Radis noir au beurre
Rôti de veau	Boulettes de boeuf	Escalope de volaille, sauce champignon	Poisson	Chili végétarien aux haricots rouges
Frites	Petits pois	Fondue de poireaux	Purée de potimarron	Riz
Yaourt	Tomme	Riz au lait	Cantal	Saint Nectaire
	Fruit		Banane	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.

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** »




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 26 au 30 janvier 2026



LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

Salade de mâche, tomates et noix	Soupe aux légumineuses	Salade de blé	Butternut râpé	Carottes râpées
Lasagnes épinards chèvre	Sauté de porc * moutarde à l'ancienne	Poisson	Sauté d'agneau	Poulet
	Haricots verts	Jardinière de légumes	Flageolets	Duo de choux braisés
Petits suisses	Coulommiers	Comté	Flan vanille	Fromage
	Kiwi	Fruit		Semoule au lait


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** »






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 2 au 6 février 2026

LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI



VENDREDI

Salade d'endives, mâche, thon et maïs	Sandwich houmous betterave	Bouillon	Rillettes de porc *	Céleris vinaigrette
Tartiflette *	Oeufs florentin	Pot au feu et ses légumes	Pâtes au saumon	Parmentier de pois cassés
Petit suisse	Coulommiers	Saint Nectaire	Camembert	Petits légumes de saison
	Beignet	Pomme	Fruit	Coulommiers
				Crème au chocolat


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** »




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 9 au 13 février 2026



LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

Carottes et choux vinaigrette	Potage dubarry	Maquereaux à la tomate	Choux chinois, thon et maïs	Céleris rémoulade
Couscous de légumes	Parmentier de butternut au boeuf	Sauté de porc *	Poisson	Blanquette de veau
Semoule		Haricots blancs	Poireaux à la crème	Riz
Fromage	Emmental	Tomme	Coulommiers	Fromage blanc
Crème	Fruit	Pomme	Gâteau au chocolat et aux légumes secs	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 en rouge.




* 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 16 au 20 février 2026

LUNDI

MARDI



MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

Soupe de légumes	Carottes râpées	Choux rouge	Betteraves cuites	Salade verte composées
Poulet	Sauté de boeuf	Galette végétale au curry	Brandade de poisson	Lasagnes bolognaises
Choux de bruxelles	Blettes	Boulgour et sauce tomate		
Gouda	Cantal	Petits suisses	Bleu	Yaourt aux fruits
Banane	Beignet		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** »






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