



MENUS

du 23 au 27 février 2026

LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI



VENDREDI

Choux blanc et mimolette	Salade de riz	Salade de boulgour	Haricots verts	Soupe de carotte et panais
Blanquette de veau	Rôti de porc *	Poulet	Lasagnes de poisson	Parmentier de lentilles
Petits pois	Choux braisé	Haricots beurre		Coulommiers
Riz au lait	Cantal	Fromage blanc	Edam	Fruit
	Fruit	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 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





MENUS

du 2 au 6 mars 2026

LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

Butternut rapé	Taboulé	Sardinade	Salade de blé	 Salade verte et endive
Rôti de boeuf	Fricassé de volaille sauce paprika	Saucisse *	Poisson sauce estragon	
Pommes paillasson	Carottes sautées	Flageolets	Epinards à la crème	
Emmental	Edam	Camembert	Brie	
Flan	Salade de fruits	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** »



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 9 au 13 mars 2026

LUNDI

MARDI

MERCREDI



JEUDI

VENDREDI

Radis noir beurre	Salade de pâtes au thon	Salade verte, avocat fromage, noix	Choux blanc mimolette	Carottes rapées
Omelette aux pommes de terre	Sauté de veau	Rôti de porc *	Chili végétarien	Poisson
	Jardinière de légumes	Haricots verts	Riz	Brocolis
Yaourt aux fruits	Saint Nectaire	Semoule au lait	Coulommiers	Gouda
	Pomme		Fruit	Cake 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 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 16 au 20 mars 2026

LUNDI

MARDI



MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

Coleslaw	Salade verte, tomate, maïs et croûtons	Velouté de légumes	Salade de riz au thon	Céleri rémoulade mimosa
Mijoté de boeuf	Pâtes carbonara *	Mélange de céréales	Poisson	Poulet
Frites		Légumes de saison aux légumes secs	Chou fleur gratiné	Petits pois
Yaourt aux fruits	Comté	Camembert	Bleu	Clafoutis aux pommes
	Crème au chocolat	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** »



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 23 au 17 mars 2026

LUNDI MARDI MERCREDI JEUDI VENDREDI

Sandwich de houmous à la betterave	Salade verte, dès de fromage, croûtons, tomate	Salade quinoa, thon, tomate et concombre	Carottes et radis noir rapés	Asperges
Couscous végétarien	Poisson	Filet mignon de porc à la sauce moutarde *	Sauté d'agneau	Emincé de volaille on the moon
Semoule	Fondue de poireau et pomme de terre	Choux de bruxelles	Pâtes	Riz
Cantal	Brie	Camembert	Yaourt aux fruits	Emmental
Fruit	Gâteau au chocolat et noix	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 »



NOUVELLE-AQUITAINE

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

 Poisson frais : Eden Ostrea (Eslandes)
 

 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 30 mars au 3 avril 2026

LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI



VENDREDI

Radis rose beurre	Saucisson *	Carottes rapées à l'orange	Salade de pomme de terre et vinaigrette	Céleri rémoulade
Sauté de porc *	Langue de boeuf à la tomate	Sauté de poulet	Poisson	Lasagnes épinards chèvre
Haricots verts	Coquillettes	Semoule et pois chiche	Carottes et navets sautés	Fromage blanc
Tomme	Cantal	Yaourt	Comté	Fruits secs
Cornuelle	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** »



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