



# MENUS

du 20 au 24 avril 2026

**LUNDI**                      **MARDI**                      **MERCREDI**                      **JEUDI**                       **VENDREDI**

Asperges	Salade de quinoa au thon, tomate, concombre	Salade de blé	Duo de choux à la vinaigrette	Salade verte composée
Chili végétarien	Rôti de veau	Poulet	Poisson	Lasagnes bolognaises
Riz	Petits-pois	Epinards	Haricots verts	
Brie	Tomme	Comté	Semoule au lait	Mimolette
Fruit	Fruit	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.




\* 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 en rouge.**

« **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 27 au 30 avril 2026

## LUNDI


## MARDI

## MERCREDI



## JEUDI

## VENDREDI

Carottes râpées	Brocolis à la vinaigrette	Radis	Céleri et carottes à la mayonnaise	<b>FÉRIÉ</b> Fête du travail 
Sauté de boeuf	Brandade de poisson	Rôti de porc *	Boullgour aux petits légumes et sauce tomate aux pois chiche	
Jardinière de légumes		Lentilles		
Clafoutis aux pommes	Camembert	Fromage blanc	Emmental	
	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.



\* 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 en rouge.

« *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 4 au 7 mai 2026

## LUNDI

## MARDI

## MERCREDI



## JEUDI

## VENDREDI

Salade de perles	Courgettes râpées	Salade de riz	Concombres à la vinaigrette	<b>FÉRIÉ</b> Armistice du 8 Mai 1945 
Saucisses *	Sauté de veau	Poisson	Pâtes aux légumes	
Navets et carottes	Pommes paillason	Brocolis	Sauce tomate aux lentilles	
Petit suisse	Yaourt	Comté	Tomme	
Fruit		Fruit	Glace	


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 en rouge.

« *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 11 au 13 mai 2026



## LUNDI

## MARDI

## MERCREDI

## JEUDI

## VENDREDI

Salade de lentilles	Tomates fêta	Betteraves	<p><b>FÉRIÉ</b> Ascension</p> 	<p><b>PONT</b> Pont de l'ascension</p> 
Rôti de boeuf	Poisson sauce à l'oseille	Escalope de porc * sauce à la moutarde		
Courgettes sautées	Choux fleurs	Fenouil et pommes de terre sautés		
Camembert	Emmental	Cantal		
Fruit	Gâteau	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 en rouge.

« **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 18 au 22 mai 2026

**LUNDI**



**MARDI**

**MERCREDI**

**JEUDI**

**VENDREDI**

Pâté de campagne <sup>*</sup> et cornichons	Salade de riz	Salade de pommes de terre	Pastèque	Tomates à la vinaigrette
Sauté de veau aux olives	Omelette	Poulet	Rôti de porc <sup>*</sup>	Poisson
Pâtes	Ratatouille	Navets et carottes sautés	Flageolets	Haricots verts
Comté	Petit suisse	Saint Nectaire	Yaourt	Clafoutis aux abricots
Fruit	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.





<sup>\*</sup> 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.**

**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 26 au 29 mai 2026

## LUNDI



## MARDI

## MERCREDI

## JEUDI

## VENDREDI

<p><b>FÉRIÉ</b></p> <p>Pentecôte</p>	Carottes râpées	Toast de houmous	Salade de quinoa	Taboulé
	Lasagnes épinards chèvre	Hachis de boeuf aux légumes d'été	Sauté d'agneau	Poisson
	Emmental	Edam	Petits pois	Brocolis
	Crème dessert	Banane	Tomme	Fromage blanc
		Fruit	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.






« **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 juin 2026



LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

Salade verte, artichauts, maïs	Salade de blé	Saucisson*	Salade de pâtes	Melon
Fajitas de légumes aux haricots rouges	Rôti de porc*	Poisson	Merguez	Mijoté de boeuf
Semoule	Carottes râpées	Riz	Courgettes	Pommes dauphines
Yaourt aux fruits	Fromage	Camembert	Emmental	Fromage blanc
	Abricot	Fraises	Pastèque	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



Éducation - Santé - Alimentation - Plaisirs





# MENUS

du 8 au 12 juin 2026



LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

Pastèque	Radis	Salade de haricots blancs	Melon	Carottes râpées
Quiche courgette chèvre	Salade de riz au jambon de dinde	Sauté de poulet sauce paprika	Sauté de veau au thym et au citron	Poisson
		Navets	Haricots verts	Ratatouille
Yaourt	Camembert	Cantal	Petit suisse	Semoule au chocolat
Compote	Glace	Fruit	Beignet	


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



Éducation - Santé - Alimentation - Plaisirs





# MENUS

du 15 au 19 juin 2026

## LUNDI

## MARDI

## MERCREDI

## JEUDI



## VENDREDI

Concombres à la crème	Céleri rémoulade	Melon	Pastèque	Brocolis à la vinaigrette
Rôti de veau	Salade de pâtes au thon	Escalope de dinde panée	Poisson en sauce	Mélange de légumes de saisons et sauce tomate aux légumes
Printanière de légumes		Haricots beurre	Semoule	Blé
Fromage blanc	Gouda	Riz au lait	Tomme	Coulommiers
Coulis aux fruits rouges	Glace		Compote	Nectarine

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 22 au 26 juin 2026



LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

Tomates vinaigrette	Salade de boulgour au thon	Concombres	<p><u>Pique-nique</u></p> <p>Sandwich complet</p> <p>Fromage en portion</p> <p>Banane</p>	Melon
Lasagnes aux lentilles	Sauté de porc* à la moutarde	Hachis parmentier		Poisson
	Carottes sautées			Gratin de courgettes
Tomme blanche	Emmental	Yaourt		Far aux pruneaux
Glace	Abricot			


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.



NOUVELLE-AQUITAINE

**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)

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 29 juin au 3 juillet 2026

## LUNDI

## MARDI



## MERCREDI

## JEUDI

## VENDREDI

Concombres à la crème	Taboulé	Salade composée	Salade de pommes de terre	Pastèque
Rôti de boeuf	Poisson	Chili végétarien aux haricots rouges	Rôti de porc *	Sandwich
Frites	Epinards à la crème	Riz	Ratatouille	
Comté	Tomme	Camembert	Brie	Fromage
Glace	Fruit	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.

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)

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



Education - Santé - Alimentation - Plaisirs

