




# MENUS

du 7 au 10 avril 2026

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

<p><b>FÉRIÉ</b></p> <p>Lundi de Pâques</p> 	Choux chinois maïs	Salade de lentilles, tomates et échalotes	<p><b>Pique nique</b></p> <p>Salade composée (blé, tomate, concombre, maïs, thon olive)</p> <p>Fromage</p> <p>Banane</p>	Radis beurre
	Parmentier de pois cassés aux légumes de saison	Rôti de veau		Poisson
	Comté	Petits pois carottes		Printanière de légumes
	Fruit	Fromage blanc manslois		Brie
		Fruit		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** »



**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-Céufs-Produits laitiers » : Transgourmet, Pomona



# MENUS

du 13 au 17 avril 2026



**LUNDI**

**MARDI**

**MERCREDI**

**JEUDI**

**VENDREDI**

Concombres vinaigrette	Salade de riz	<b>Pique nique</b> Tomates Sandwich jambon de dinde et salade Fromage Banane	Salade de haricots blancs	Salade verte tomates, maïs, thon et croûtons
Dahl de lentilles	Boeuf strogonoff		Poisson	Sauté de porc* à la moutarde à l'ancienne
Riz	Choux fleur		Carottes	Haricots verts
Yaourt	Coulommiers		Tomme	Petit suisse
	Pomme		Fruit	Gâteau maison


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

Poisson frais : Eden Ostrea (Esnandes)

**AB** Poulet : Blason d'or (Dordogne) 

Agneau (Poitou-Charente) 

**AB** Yaourts et fromage blanc, tomme : La Grande Dennerie (Blanzaguet)

Pommes : La ferme Charentaise (Garat)

**AB** Saucisses, porc : GAEC Ferme des Templiers (Fouquebrune)

Pain : Graines de pains (Angoulême - Ma Campagne)

**AB** 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