



MENUS

du 1er au 4 septembre 2026

LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI



VENDREDI

	Pastèque	Melon	Taboulé	Haricots verts
	Pâtes bolognaises	Sauté de poulet	Poisson	Courgettes sautées et sauce tomate aux pois chiche
		Carottes	Brocolis	Riz
	Yaourt	Semoule au lait	Fromage	Camembert
			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)

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



Education - Santé - Alimentation - Plaisirs





MENUS du 7 au 11 septembre 2026

LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI



VENDREDI

Salade de haricots blancs	Pastèque	Carottes râpées	Sardines	
Sauté de veau marengo	Poulet	Filet mignon de porc *	Poisson	
Petits pois	Pommes dauphines	Ratatouille	Semoule	
Emmental	Fromage	Riz au lait	Petit suisse	
Fruit	Compote		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



Education - Santé - Alimentation - Plaisirs





MENUS du 14 au 18 septembre 2026



LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

Radis beurre	Salade de tomates	Salade de pâtes	Salade verte, maïs, fromage	Salade de lentilles
Quiche courgette chèvre	Sauté d'agneau	Poulet	Poisson	Rôti de porc *
	Flageolets	Haricots beurre	Chou-fleur	Julienne de légumes
Mimolette	Fromage blanc manslois	Fromage	Semoule au lait	Tomme
Compote	Fruits secs	Figue		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 21 au 25 septembre 2026

LUNDI



MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

Pastèque	Chou-fleur vinaigrette	Salade verte, tomates, maïs, croûtons	Taboulé	Radis noirs beurre
Blanquette de veau	Fajitas aux légumes et haricots rouges	Sauté de porc * à la moutarde à l'ancienne	Poisson	Poulet
Riz	Semoule	Pâtes	Courgettes au paprika	Carottes sautées
Comté	Brie	Coulommiers	Petit suisse	Edam
Crème au chocolat	Raisin	Salade de fruits	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





MENUS

du 28 septembre au 2 octobre 2026

LUNDI



MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

Macédoine de légumes à la mayonnaise	Betteraves	Salade de riz	Butternut râpé	Carottes et céleri
Rôti de boeuf	Purée de pois cassés aux petits légumes de saison	Chipolatas *	Poisson	Emincé de poulet au lait de coco et curry
Courgettes sautées		Choux de bruxelles	Carottes et panais	Semoule
Fromage	Cantal	Petit suisse	Comté	Yaourt aux fruits
Banane	Fruit	Fruit	Eclair	

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 5 au 9 octobre 2026

LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

Salade d'épinards, thon et tomates	Salade de boulgour, quinoa, thon, tomates et concombres	Maquereau à la tomate	Choux chinois, maïs, artichaut	Salade de haricots vets
Sauté de boeuf	Rôti de porc *	Rôti de dinde	Poisson	Pâtes aux légumes de saison
Salsifis	Chou-fleur	Purée de pomme de terre et panais	Epinards à la crème	Sauce tomate aux légumes secs
Semoule au lait	Cantal	Camembert	Yaourt	Tomme
	Pomme	Raisin	Madeleine	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



Education - Santé - Alimentation - Plaisirs





MENUS

du 12 au 16 octobre 2026

LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI



VENDREDI

Radis noirs beurre	Salade verte, croûtons et fromage	Carottes râpées	Toast de houmous betteraves	Rillettes de porc et cornichons
Saucisse	Sauté de veau aux champignons	Jambon blanc	Poisson	Couscous végétarien
Haricots blancs	Pommes paillasson	Céleri braisé	Butternut sauté	Semoule
Fromage	Brie	Petit suisse	Fromage	Comté
Compote	Raisin	Gâteau périgourdin	Banane	Kaki

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 19 au 23 octobre 2026



LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

Coleslaw	Pâté *	Salade de pommes de terre	Salade de blé	Salade verte, maïs et fromage
Parmentier de patates douces aux lentilles	Axoa de veau	Poulet	Poisson	Lasagnes bolognaises
	Pâtes	Carottes	Choux-fleur	
Yaourt	Emmental	Fromage	Fromage	Flan
Fruits secs	Fruit	Raisin	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)

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



Education - Santé - Alimentation - Plaisirs

