MENUS du 2 au 6 novembre 2026

COMMUNE DE Puymoyen CHARENTE

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Butternut rapés	Salade de quinoa	Salade de pâtes	Céleri rémoulade	Salade composée (salade, tomate, maïs)
Rôti de boeuf	Oeufs florentins	Poulet	Couscous végétarien	Poisson
Frites		Haricots beurre		Brocolis
Tomme	Crème au chocolat	Brie	Yaourt	Fromage
Pomme		Fruit		Gâteau

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.

ECOCERT EN CUISINE

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** »



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

Poisson frais : Eden Ostrea (Esnandes)

Poulet : Blason d'or (Dordogne)

Agneau (Poitou-Charente)



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

Pommes : La ferme Charentaise (Garat)

Saucisses, porc : GAEC Ferme des Templiers (Fouquebrune)
Pain : Maison Marin (La Couronne)

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



MENUS du 9 au 13 novembre 2026

COMMUNE DE Puymoyen CHARENTE

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Haricots verts vinaigrette	Salade de radis noirs et carottes râpées	FÉRIÉ	Salade de blé	Salade d'endive
Mélange de céréales aux petits légumes (carotte, céleri, champignon, butternut) Sauce tomate aux herbes	Rôti de porc *		Sauté de boeuf	Brandade de poisson
	Chou fleur sauté		Salsifis	
Emmental			Comté	Fromage blanc
Fruit	Riz au lait		Pomme	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.

ECOCERT EN CUISINE

* 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* »



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

Poisson frais : Eden Ostrea (Esnandes)

Poulet : Blason d'or (Dordogne)

Agneau (Poitou-Charente)



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

Pommes : La ferme Charentaise (Garat)

Saucisses, porc : GAEC Ferme des Templiers (Fouquebrune)
Pain : Maison Marin (La Couronne)

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



COMMUNE DE Puymoyen CHARENTE

MENUS du 16 au 20 novembre 2026

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Coleslaw	Soupe de légumes au lait de coco	Céleri rémoulade	Salade de pommes de terre et mimolette	Salade de lentilles
Chili végétarien	Sauté de poulet au sésame et sauce cheddar	Lasagnes aux épinards	Poisson	Sauté de veau
	Patates douces		Carotte sautées	Haricots beurre
Yaourt	Salade de fruits (kiwi vert et jaune, pomme)	Camembert	Cantal	Plateau de fromage
		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.

ECOCERT EN CUISINE

✱ 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* »



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

Poisson frais : Eden Ostrea (Esnandes)

Poulet : Blason d'or (Dordogne)

Agneau (Poitou-Charente)



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

Pommes : La ferme Charentaise (Garat)

Saucisses, porc : GAEC Ferme des Templiers (Fouquebrune)
Pain : Maison Marin (La Couronne)

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



COMMUNE DE Puymoyen CHARENTE

MENUS du 23 au 27 novembre 2026

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Butternut rapés	Salade verte, chou chinois et mimolette	Salade de boulgour	MENU DES GASTRONOMADES Crumble de betterave et chèvre Pièce de boeuf confite Gratin de céleri aux pommes de terre Crémeux citron	Carottes râpées
Sauté de porc *	Pâtes au poisson	Jambon grillé		Fajitas de légumes aux haricots rouges
Flageolets		Petits pois		
Edam	Petit suisse aux fruits	Coulommiers		Yaourt
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.

ECOCERT EN CUISINE

* 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* »



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

Poisson frais : Eden Ostrea (Esnandes)

Poulet : Blason d'or (Dordogne)

Agneau (Poitou-Charente)



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

Pommes : La ferme Charentaise (Garat)

Saucisses, porc : GAEC Ferme des Templiers (Fouquebrune)
Pain : Maison Marin (La Couronne)

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

COMMUNE DE Puymoyen CHARENTE

MENUS du 30 novembre au 4 décembre 2026

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Salade verte, endive, fromage, maïs	Choux blanc	Poireau sauce mousseline	Salade de pâtes	Pâté *
Rôti de boeuf	Fricassé de volaille à l'ancienne	Parmentier de patates douces aux lentilles	Blanquette de veau	Poisson
Frites	Carottes et panais		Céleri	Riz
Tomme	Yaourt	Comté	Fromage blanc manslois	Cantal
Pomme	Eclair	Pomme	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.

ECOCERT EN CUISINE

* 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.



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

Poisson frais : Eden Ostrea (Esnandes)

Poulet : Blason d'or (Dordogne)

Agneau (Poitou-Charente)



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

Pommes : La ferme Charentaise (Garat)

Saucisses, porc : GAEC Ferme des Templiers (Fouquebrune)
Pain : Maison Marin (La Couronne)

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

« *Bien manger* à l'école
C'est l'affaire
de ma *commune* »



COMMUNE DE Puymoyen CHARENTE

MENUS du 7 au 11 décembre 2026

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Maqureaux à la tomate	Radis	Choux rouge	Salade de quinoa aux pois chiche, thon, tomate, concombre	Soupe de légumes aux haricots blancs
Sauté de boeuf	Omelette	Croziflette	Poisson	Poulet
Pomme de terre au four	Carottes, céleris sautés à la sauce tomate		Carottes	Choux de Bruxelles
Coulommiers	Gouda	Petit suisse	Emmental	Yaourt
Clémentine	Semoule au lait vanillée		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.

ECOCERT EN CUISINE

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** »



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

Poisson frais : Eden Ostrea (Esnandes)

Poulet : Blason d'or (Dordogne)

Agneau (Poitou-Charente)



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

Pommes : La ferme Charentaise (Garat)

Saucisses, porc : GAEC Ferme des Templiers (Fouquebrune)
Pain : Maison Marin (La Couronne)

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



MENUS du 14 au 18 décembre 2026

COMMUNE DE Puymoyen CHARENTE

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Salade verte composée	Carottes râpée	Salade de riz	REPAS DE NOËL	Brocolis vinaigrette
Rôti de porc *	Sauté de veau	Poisson	Toasts de houmous à la betterave	Pâtes aux légumes de saison
Lentilles	Printanière de légumes	Chou fleur	Parmentier de canard au butternut	Yaourt
Tomme	Fromage	Camembert	Bûche de Noël	Fruit
Fruit	Flan vanille	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.

ECOCERT EN CUISINE

* 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* »



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

Poisson frais : Eden Ostrea (Esnandes)

Poulet : Blason d'or (Dordogne)

Agneau (Poitou-Charente)



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

Pommes : La ferme Charentaise (Garat)

Saucisses, porc : GAEC Ferme des Templiers (Fouquebrune)
Pain : Maison Marin (La Couronne)

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

