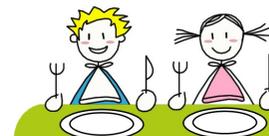


Menus du 2 au 6 septembre 2024



LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI MENU VÉGÉTARIEN	VENDREDI
Pastèque	Salade de quinoa	Pâté *	Concombre vinaigrette	Carottes et céleris râpés
Pâtes bolognaises	Sauté de beau marengo	Escalope de porc	Courgettes sautées et sauce tomate aux pois chiches	Poisson
	Haricots verts	Lentilles		Riz
Yaourt à la vanille	Brie	Cantal	Tomme	Semoule au lait vanille
	Nectarine	Fruit		

Les menus sont validés par Mme 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 ou d'approvisionnement.

* 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 fruits sont proposés selon leur maturité. Les plats « fait-maison » sont indiqués en rouge.

<p>NOUVELLE-AQUITAINE</p>	<p>AB Agriculture Biologique</p> <p>Œufs : Val de belle (Mareuil sur belle, Dordogne)</p> <p>Poisson frais : Esnandes : Eden Ostrea</p> <p>Label Rouge Poulet Label Rouge (Dordogne Blason d'Or)</p> <p>Porc : Ets doyen (Poitou-Charentes)</p> <p>Agneau (Poitou-Charentes)</p> <p>PRODUITS LOCAUX</p>	<p>CHARENTE</p> <p>PRODUITS LOCAUX</p>	<p>AB Agriculture Biologique</p> <p>Yaourt et fromage blanc, Tomme : La Grande Dennerie (Blanzaguet)</p> <p>Pommes : Ets Hervouet (Garat)</p> <p>AB Agriculture Biologique</p> <p>Pommes de terre saucisses et sauté de porc : GAEC Ferme des Templiers (Fouquebrune)</p> <p>AB Agriculture Biologique</p> <p>Pain : Graines de pains (Ma Campagne)</p> <p>Légumes secs : Ferme de Chassagne (Villefagnan)</p> <p>Bœuf limousine et veau : Ferme des Monts Verts (Montbron)</p>
---------------------------	---	--	--



Autres produits : Fournisseurs pour l'épicerie, les surgelés et les « Beurre, œufs, produits laitiers » (Transgourmet, Pomona)

Menus du 9 au 13 septembre 2024



LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI MENU VÉGÉTARIEN
Salade de riz	Salade de tomates maïs	Salade d'haricots blancs	Betteraves crues	Melon
Emincé de bœuf	Filet de poisson	Poulet	Sauté de porc *	Lasagnes épinard chèvre
Haricots beurre	Gratin de légumes à la provençale	Carottes vichy	Frites	Flan vanille
Emmental	Riz au lait caramel	Petit suisse	Comté	
Prune		Fruit	Compote	

Les menus sont validés par Mme 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 ou d'approvisionnement.

* 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 fruits sont proposés selon leur maturité. Les plats « fait-maison » sont indiqués en rouge.

<p>NOUVELLE-AQUITAINE</p>	<p>AB Agriculture Biologique Œufs : Val de belle (Mareuil sur belle, Dordogne)</p> <p>Poisson frais : Esnandes : Eden Ostrea</p> <p>Label Rouge Poulet Label Rouge (Dordogne Blason d'Or)</p> <p>Porc : Ets doyen (Poitou-Charentes) Agneau (Poitou-Charentes)</p> <p>PRODUITS LOCAUX</p>	<p>CHARENTE</p> <p>PRODUITS LOCAUX</p>	<p>AB Agriculture Biologique Yaourt et fromage blanc, Tomme : La Grande Dennerie (Blanzaguet)</p> <p>Pommes : Ets Hervouet (Garat)</p> <p>AB Agriculture Biologique Pommes de terre saucisses et sauté de porc : GAEC Ferme des Templiers (Fouquebrune)</p> <p>AB Agriculture Biologique Pain : Graines de pains (Ma Campagne) Légumes secs : Ferme de Chassagne (Villefagnan)</p> <p>Bœuf limousine et veau : Ferme des Monts Verts (Montbron)</p>
---------------------------	---	--	--



Autres produits : Fournisseurs pour l'épicerie, les surgelés et les « Beurre, œufs, produits laitiers » (Transgourmet, Pomona)

Menus du 16 au 20 septembre 2024



LUNDI MENU VÉGÉTARIEN	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Concombre vinaigrette	Carottes râpées	Taboulé	Tomate mozzarella ciboulette	Salade de blé
Œufs durs	Blanquette de poisson	Rôti de dinde	Sauté d'agneau	Rôti de porc *
Ratatouille	Purée	Petits pois	Flageolets	Courgettes au paprika
Cantal	Yaourt aux fruits	Fromage	Fromage blanc	Tomme
Eclair au chocolat		Nectarine		Pomme

Les menus sont validés par Mme 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 ou d'approvisionnement.

* 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 fruits sont proposés selon leur maturité. Les plats « fait-maison » sont indiqués en rouge.

<p>NOUVELLE-AQUITAINE</p>	Œufs : Val de belle (Mareuil sur belle, Dordogne)	<p>CHARENTE</p>	Yaourt et fromage blanc, Tomme : La Grande Dennerie (Blanzaguet)
	Poisson frais : Esnandes : Eden Ostrea		Pommes : Ets Hervouet (Garat)
Poulet Label Rouge (Dordogne Blason d'Or)	Pommes de terre saucisses et sauté de porc : GAEC Ferme des Templiers (Fouquebrune)	Pain : Graines de pains (Ma Campagne)	Légumes secs : Ferme de Chassagne (Villefagnan)
Porc : Ets doyen (Poitou-Charentes)	Bœuf limousine et veau : Ferme des Monts Verts (Montbron)		
Agneau (Poitou-Charentes)			



Autres produits : Fournisseurs pour l'épicerie, les surgelés et les « Beurre, œufs, produits laitiers » (Transgourmet, Pomona)

Menus du 23 au 27 septembre 2024



LUNDI	MARDI MENU VÉGÉTARIEN	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Pastèque	Choux fleur vinaigrette	Radis noir beurre	Salade de lentilles	Salade verte tomates, maïs, croutons
Blanquette de veau	Fajitas et haricots rouges ou boulgour	Sauté de porc * à la moutarde	Poisson	Poulet
Semoule	Salade verte	Pâtes	Julienne de légumes	Carottes sautées
Flan choco	Brie	Coulommiers	Saint Nectaire	Edam
	Raisin	Salade de fruits au sirop	Fruit	Gâteau

Les menus sont validés par Mme 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 ou d'approvisionnement.

* 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 fruits sont proposés selon leur maturité. Les plats « fait-maison » sont indiqués en rouge.

<p>NOUVELLE-AQUITAINE</p>	<p>AB Agriculture Biologique</p> <p>Œufs : Val de belle (Mareuil sur belle, Dordogne)</p> <p>Poisson frais : Esnandes : Eden Ostrea</p> <p>Label Rouge Poulet Label Rouge (Dordogne Blason d'Or)</p> <p>Porc : Ets doyen (Poitou-Charentes)</p> <p>Agneau (Poitou-Charentes)</p> <p>PRODUITS LOCAUX</p>	<p>CHARENTE</p> <p>PRODUITS LOCAUX</p>	<p>AB Agriculture Biologique</p> <p>Yaourt et fromage blanc, Tomme : La Grande Dennerie (Blanzaguet)</p> <p>Pommes : Ets Hervouet (Garat)</p> <p>AB Agriculture Biologique</p> <p>Pommes de terre saucisses et sauté de porc : GAEC Ferme des Templiers (Fouquebrune)</p> <p>AB Agriculture Biologique</p> <p>Pain : Graines de pains (Ma Campagne)</p> <p>Légumes secs : Ferme de Chassagne (Villefagnan)</p> <p>Bœuf limousine et veau : Ferme des Monts Verts (Montbron)</p>
---------------------------	--	---	--

Un projet alimentaire partagé «Une démarche collective de progrès»

L'éveil alimentaire «Équilibre et plaisir»

L'art de cuisiner «Fait maison»

La charte

La lutte contre le gaspillage alimentaire «Moins de déchets, plus de qualité»

L'approvisionnement local et responsable «Proximité et transparence»

Autres produits : Fournisseurs pour l'épicerie, les surgelés et les « Beurre, œufs, produits laitiers » (Transgourmet, Pomona)

Menus du 30 septembre au 4 octobre 2024



LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI MENU VÉGÉTARIEN
Tomates vinaigrette	Salade de pâtes, olives, thon, tomate et concombre	Carottes et céleris râpés	Crêpes	Betteraves cuites
Chipolatas	Filet de poisson	Emincé de poulet au lait de coco et curry	Rôti de veau	Purée de pois cassés
Choux de Bruxelles	Haricots beurre	Riz	Courgettes	Petits légumes (carottes champignon, céleri, oignon)
Camembert	Comté	Yaourt	Emmental	Plateau de fromage
Clafouti aux fruits	Fruit		Banane	Raisin

Les menus sont validés par Mme 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 ou d'approvisionnement.

✱ 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 fruits sont proposés selon leur maturité. Les plats « fait-maison » sont indiqués en rouge.

<p>NOUVELLE-AQUITAINE</p> <p>AB Agriculture Biologique Œufs : Val de belle (Mareuil sur belle, Dordogne)</p> <p>Poisson frais : Esnandes : Eden Ostrea</p> <p>Label Rouge Poulet Label Rouge (Dordogne Blason d'Or)</p> <p>Porc : Ets doyen (Poitou-Charentes) Agneau (Poitou-Charentes)</p> <p>PRODUITS LOCAUX</p>	<p>CHARENTE</p> <p>AB Agriculture Biologique Yaourt et fromage blanc, Tomme : La Grande Dennerie (Blanzaguet)</p> <p>Pommes : Ets Hervouet (Garat)</p> <p>AB Agriculture Biologique Pommes de terre saucisses et sauté de porc : GAEC Ferme des Templiers (Fouquebrune)</p> <p>AB Agriculture Biologique Pain : Graines de pains (Ma Campagne) Légumes secs : Ferme de Chassagne (Villefagnan)</p> <p>Bœuf limousine et veau : Ferme des Monts Verts (Montbron)</p> <p>PRODUITS LOCAUX</p>
---	---



Autres produits : Fournisseurs pour l'épicerie, les surgelés et les « Beurre, œufs, produits laitiers » (Transgourmet, Pomona)

Menus du 7 au 11 octobre 2024



LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI MENU VÉGÉTARIEN
Céleri rémoulade	Salade de pommes de terre	Maquereau à la tomate	Choux chinois au thon, maïs et fonds d'artichaut	Brocolis vinaigrette
Paëlla au poulet	Poisson	Sauté de porc *	Bœuf au carottes	Pâte aux légumes de saison, sauce tomate aux légumes secs
	Haricots verts	Purée de pomme de terre et panais		
Fromage blanc	Cantal	Camembert	Tomme	Coulommiers
Fruits secs	Pomme	Raisin	Gâteau au chocolat aux légumes secs	Fruit

Les menus sont validés par Mme 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 ou d'approvisionnement.

* 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 fruits sont proposés selon leur maturité. Les plats « fait-maison » sont indiqués en rouge.

<p>NOUVELLE-AQUITAINE</p>	<p>AB Agriculture Biologique Œufs : Val de belle (Mareuil sur belle, Dordogne)</p> <p>Poisson frais : Esnandes : Eden Ostrea</p> <p>Label Rouge Poulet Label Rouge (Dordogne Blason d'Or)</p> <p>Porc : Ets doyen (Poitou-Charentes) Agneau (Poitou-Charentes)</p> <p>PRODUITS LOCAUX</p>	<p>CHARENTE</p> <p>PRODUITS LOCAUX</p>	<p>AB Agriculture Biologique Yaourt et fromage blanc, Tomme : La Grande Dennerie (Blanzaguet)</p> <p>Pommes : Ets Hervouet (Garat)</p> <p>AB Agriculture Biologique Pommes de terre saucisses et sauté de porc : GAEC Ferme des Templiers (Fouquebrune)</p> <p>AB Agriculture Biologique Pain : Graines de pains (Ma Campagne)</p> <p>Légumes secs : Ferme de Chassagne (Villefagnan)</p> <p>Bœuf limousine et veau : Ferme des Monts Verts (Montbron)</p>
---------------------------	---	--	---



Autres produits : Fournisseurs pour l'épicerie, les surgelés et les « Beurre, œufs, produits laitiers » (Transgourmet, Pomona)

Menus du 14 au 18 octobre 2024



LUNDI MENU VÉGÉTARIEN	MARDI	MERCREDI	JEUDI JOURNÉE ALSACIENNE	VENDREDI
Concombres au yaourt	Salade de pâtes, tomates, concombres	Betteraves crues	Carottes râpées	Radis noir
Omelette de pommes de terre	Sauté de veau marengo	Rôti de dinde	Choucroute (choux, pomme de terre, carotte, saucisson à l'ail, saucisse Montbéliard knack)	Poisson
	Céleri braisé	Purée de potiron		Epinards
Emmental	Camembert	Edam	Fromage alsacien	Riz au lait
Compote	Fruit	Mousse au chocolat	Pomme à la cannelle aux noix	

Les menus sont validés par Mme 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 ou d'approvisionnement.

✱ 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 fruits sont proposés selon leur maturité. Les plats « fait-maison » sont indiqués en rouge.

<p>NOUVELLE-AQUITAINE</p>	<p>Œufs : Val de belle (Mareuil sur belle, Dordogne)</p>	<p>CHARENTE</p>	<p>Yaourt et fromage blanc, Tomme : La Grande Dennerie (Blanzaguet)</p>
	<p>Poisson frais : Esnandes : Eden Ostrea</p>		<p>Pommes : Ets Hervouet (Garat)</p>
	<p>Poulet Label Rouge (Dordogne Blason d'Or)</p>		<p>Pommes de terre saucisses et sauté de porc : GAEC Ferme des Templiers (Fouquebrune)</p>
	<p>Porc : Ets doyen (Poitou-Charentes)</p> <p>Agneau (Poitou-Charentes)</p>		<p>Pain : Graines de pains (Ma Campagne)</p> <p>Légumes secs : Ferme de Chassagne (Villefagnan)</p> <p>Bœuf limousine et veau : Ferme des Monts Verts (Montbron)</p>



Autres produits : Fournisseurs pour l'épicerie, les surgelés et les « Beurre, œufs, produits laitiers » (Transgourmet, Pomona)