

# Menus du 6 au 10 janvier 2025



LUNDI	MARDI MENU VÉGÉTARIEN	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Carottes râpées	Céleri rémoulade mimosa	Salade de pâtes	Velouté de carottes panais	Salade verte composée, croûtons, maïs
Rôti de porc *	Parmentier de carottes aux lentilles	Sauté de poulet	Filet de poisson	Bœuf stroganoff
Salsifis		Haricots verts	Semoule	Céleri et pommes de terre
Semoule au lait	Emmental	Fromage	Coulommiers	Camembert
	Compote	Fruit	Fruit	Galette

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)

# Menus du 13 au 17 janvier 2025



LUNDI MENU VÉGÉTARIEN	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Salade de lentilles	Salade de pousses épinards au thon	Potage de légumes	Choux blanc, vinaigrette, mimolette	Salade de riz
Crumble de légumes, blé, épeautre, semoule	Axoia de veau	Flan de carottes	Poisson	Emincé de dinde au curry
	Pomme de terre vapeur	Jambon grillé	Blé à la tomate	Haricots beurre
Chèvre	Yaourt	Petit suisse et madeleine	Salade de fruits	Emmental
Mandarine	Fruits secs	Fruit		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>	<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)

# Menus du 20 au 24 janvier 2025



LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI MENU VÉGÉTARIEN
Betteraves crues	Taboulé	Salade d'endive et thon	Brocolis vinaigrette	Radis noir au beurre
Rôti de veau	Boulette de bœuf	Escalope de volaille	Poisson	Chili végétarien
Frites	Petits pois	Fondue de poireaux	Purée de potimarron	Riz
Yaourt	Tomme	Riz au lait	Cantal	Saint Nectaire
	Fruit		Banane	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** »

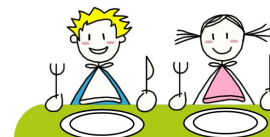
Une attention particulière est portée aux choix des produits qui sont proposés à vos enfants : Nos menus sont conçus en tenant compte des saisons. Les fruits sont proposés selon leur maturité. Les plats « fait-maison » sont indiqués en rouge.

<p>NOUVELLE-AQUITAINE</p>	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)
	Porc : Ets doyen (Poitou-Charentes)		Pain : Graines de pains (Ma Campagne)
	Agneau (Poitou-Charentes)		Légumes secs : Ferme de Chassagne (Villefagnan)
			Bœuf limousine et veau : Ferme des Monts Verts (Montbron)



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

# Menus du 27 au 31 janvier 2025



LUNDI MENU VÉGÉTARIEN	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Salade verte	Radis noirs, carottes râpées	Salade de pâtes au surimi	Salade de blé	Carotte râpées
Lasagnes épinards chèvre	Sauté d'agneau	Escalope de porc * à la moutarde à l'ancienne	Poisson	Poulet
	Flageolets	Haricots verts sautés	Jardinière de légumes	Duo de choux braisé
Petit suisse	Flan vanille	Tomme	Comté	Plateau de fromages
Fruit		Kiwi	Fruit	Semoule au lait

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><b>AB</b> Agriculture Biologique</p> <p>Œufs : Val de belle (Mareuil sur belle, Dordogne)</p> <p>Poisson frais : Esnandes : Eden Ostrea</p> <p><b>Label Rouge</b> 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><b>AB</b> Agriculture Biologique</p> <p>Yaourt et fromage blanc, Tomme : La Grande Dennerie (Blanzaguet)</p> <p>Pommes : Ets Hervouet (Garat)</p> <p><b>AB</b> Agriculture Biologique</p> <p>Pommes de terre saucisses et sauté de porc : GAEC Ferme des Templiers (Fouquebrune)</p> <p><b>AB</b> 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 3 au 7 février 2025



LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI MENU VÉGÉTARIEN
Salade d'endives, mâche, thon et maïs	Houmous betteraves	Bouillon alphabet	Rillettes de porc *	Céleri vinaigrette
Tartiflette *	Poulet	Pot au feu et ses légumes	Pâtes au saumon	Œufs florentins
	Purée de pois cassés			
Petit suisse		Saint Nectaire	Gouda	Coulommiers
	Mousse au chocolat	Pomme	Fruit	Crêpes

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)
	Porc : Ets doyen (Poitou-Charentes) Agneau (Poitou-Charentes)		Pain : Graines de pains (Ma Campagne) Légumes secs : Ferme de Chassagne (Villefagnan)
			Bœuf limousine et veau : Ferme des Monts Verts (Montbron)



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

# Menus du 10 au 14 février 2025



LUNDI MENU VÉGÉTARIEN	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Carottes et chou vinaigrette	Potage dubarry	Maquereaux	Choux chinois, thon, maïs	Betteraves crues
Couscous de légumes	Parmentier de butternut au bœuf	Sauté de porc *	Poisson	Blanquette de veau
Semoule		Haricots blancs	Gratin de poireaux	Riz
Fromage	Emmental	Tomme	Coulommiers	Fromage blanc
Liégeois	Fruit	Pomme	Gâteau sec aux légumes	Fruits secs

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)
	Poulet Label Rouge (Dordogne Blason d'Or)		Pommes de terre saucisses et sauté de porc : GAEC Ferme des Templiers (Fouquebrune)
Porc : Ets doyen (Poitou-Charentes)	Agneau (Poitou-Charentes)	Pains : Graines de pains (Ma Campagne)	Légumes secs : Ferme de Chassagne (Villefagnan)
			Bœuf limousine et veau : Ferme des Monts Verts (Montbron)



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

# Menus du 17 au 21 février 2025



LUNDI	MARDI	MERCREDI MENU VÉGÉTARIEN	JEUDI	VENDREDI
Salade de riz	Carottes râpées	Choux rouge	Betteraves cuites	Salade verte composée
Poulet	Sauté de bœuf	Galette végétale au curry	Brandade de poisson	Lasagnes bolognaises
Choux de Bruxelles	Salsifis	Boullgour sauce tomate		
Gouda	Cantal	Petit suisse	Fromage	Yaourts aux fruits
Orange	Beignet		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>Œufs : Val de belle (Mareuil sur belle, Dordogne)</p>	<p>CHARENTE</p>	<p>Yaourt et fromage blanc, Tomme : La Grande Dennerie (Blanzaguet)</p>
	<p>Poulet Label Rouge (Dordogne Blason d'Or)</p>		<p>Pommes : Ets Hervouet (Garat)</p>
<p>Porc : Ets doyen (Poitou-Charentes)</p>	<p>Pommes de terre saucisses et sauté de porc : GAEC Ferme des Templiers (Fouquebrune)</p>	<p>Pain : Graines de pains (Ma Campagne)</p>	<p>Légumes secs : Ferme de Chassagne (Villefagnan)</p>
<p>Agneau (Poitou-Charentes)</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 24 au 28 février 2025



LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI MENU VÉGÉTARIEN
Carottes râpées	Salade de perles au thon	Asperges	Salade de boulgour	Soupe de panais carottes
Sauté de veau	Rôti de porc	Parmentier de poisson à la tomate	Poulet	Quiche aux poireaux
Petits pois	Choux braisé		Haricots verts	
Clafoutis	Yaourt aux fruits	Edam	Fromage blanc	Coulommiers
		Fruit	Fruits 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>	Œufs : Val de belle (Mareuil sur belle, Dordogne)	<p>CHARENTE</p>	Yaourt et fromage blanc, Tomme : La Grande Dennerie (Blanzaguet)
	Poulet Label Rouge (Dordogne Blason d'Or)		Pommes : Ets Hervouet (Garat)
Porc : Ets doyen (Poitou-Charentes)	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)
Agneau (Poitou-Charentes)	Bœuf limousine et veau : Ferme des Monts Verts (Montbron)		



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



# Menus du 3 au 7 mars 2025



LUNDI MENU VÉGÉTARIEN	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI MENU VÉGÉTARIEN
Betteraves crues et râpées	Rillettes de sardines et pain aux graines	Soupe de légumes	Pâté de campagne et cornichons	Salade verte composée
Rôti de bœuf	Saucisse *	Fricassée de volaille	Poisson sauce tomate persillée	Fajitas aux haricots rouges
Pommes paillasson	Flageolets	Pâtes	Epinards à la crème	
Emmental	Camembert	Yaourt	Brie	Petit suisse aux fruits
Flan	Salade de fruits		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>	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)
	Porc : Ets doyen (Poitou-Charentes) Agneau (Poitou-Charentes)		Pain : Graines de pains (Ma Campagne) Légumes secs : Ferme de Chassagne (Villefagnan)
			Bœuf limousine et veau : Ferme des Monts Verts (Montbron)



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