







semaine du 29 Avril 2023 au 03 Mai 2024

<p>Lundi 29/04</p>  <p>Tomate basilic Chipsolotas grillées Quartiers de pommes de terre au four AOC Cantal Ile flottante</p>	<p>Mardi 30/04</p>  <p>Coquillettes au thon Emincé de dinde aux oignons caramélisés Céléris à la bourgeoise Petit brie mousse chocolat</p>	<p>Jeudi 02/05</p>  <p>Salade de lentilles Bruschetta végétarienne Feuille de chèvre vinaigrette Camembert fruit de saison</p>	<p>Vendredi 03/05</p>  <p>Salade de carottes Filet de poisson sauce crème Haricots verts sautés Tomme blanche Crumble aux fruits</p>
---	---	---	---




semaine du 06 Mai 2023 au 10 Mai 2024

<p>Lundi 06/05</p>  <p>Paré de campagne et cornichon filet de poulet aux épices Brocolis persillés Tomme grise Dessert tous fruits</p>	<p>Mardi 07/05</p>  <p>Fiand fromage Roti de bœuf froid et ketchup Ecroisé de pommes de terre Fromage blanc nature sucré Fruits de saison</p>	<p>Jeudi 09/05</p> <p>FERIE</p>	<p>Vendredi 10/05</p> <p>PONT DE L ASCENSION</p>
--	---	---------------------------------	--

semaine du 13 Mai 2024 au 17 Mai 2024

<p>Lundi 13/05</p>  <p>Pastèque Dos de lieu au curry Riz parfumé Samos Abricots sur lit de crème</p>	<p>Mardi 14/05</p>  <p>Radis croc sel Poulet basquaise Haricots beurre persillés Kiri au Chèvre Fondant au chocolat</p>	<p>Jeudi 16/05</p>  <p>Betteraves minosa Noix de joue de bœuf sauce piquante Poêlée de carottes AOC Gruyère Fruit de saison</p>	<p>Vendredi 17/05</p>  <p>Salade aux ceurs d'artichaut Couscous végétarien Coulommiers Crème brûlée</p>
---	--	--	--

semaine du 20 Mai 2024 au 24 Mai 2024

<p>Lundi 20/05</p> <p>FERIE</p>	<p>Mardi 21/05 (repas Charentais)</p>  <p>grillon charentais Filet de porc aux herbes Mogettes à la Charentaise Fromage Galette Charentaise</p>	<p>Jeudi 23/05</p>  <p>Concombre au thon Escalope de dinde au jus Gruatin de chou fleur Saint nectaire Fraises chantilly</p>	<p>Vendredi 24/05</p>  <p>Céufs mayonnaise Parmentier de poisson à l'huile d'olive Salade verte Tartare fines herbes Fruit</p>
---------------------------------	--	---	---

Haute valeur environnementale

Produits de saison

agriculture raisonnée

Fabrication Maison

Produits Bleu Blanc cœur

produit bio

Appellation d'Origine Contrôlée



Viande de Bœuf française

repas végétarien

pêche Responsable

Viande de Porc Française

Viande Certifiée

Viande de Bœuf de qualité Race à Viande

Label Rouge



appellation géographique protégée

semaine du 27 Mai 2024 au 31 Mai 2024

<p><b>Lundi 27/05</b></p> <p>Duo de saucisson Haut de poulet sauce barbecue Boullgour bio Coulonniers Fruit</p>	<p><b>Mardi 28/05</b></p> <p>Salade de betteraves Filet de dorade sauce langoustines Brocolis au beurre Saint paulin Tarte aux pommes</p>	<p><b>Jeudi 30/05</b></p> <p>Gonnettes râpées Pizza végétarienne Macedoni au beurre Vache qui rit Yaourt Bio</p>	<p><b>Vendredi 31/05</b></p> <p>Courgettes en salade Sauté de veau paprika Pommes de terre en robe des champs Tomme catalane Compote maison</p>
---	---	--	---

semaine du 03 Juin 2024 au 07 Juin 2024

<p><b>Lundi 03/06</b></p> <p>Salade de tomate aux des de fromage Fajitas végétariennes aux haricots rouges Fromage blanc Fruit de saison</p>	<p><b>Mardi 04/06</b></p> <p>Pastèque Rôti de veau sauce champignons Poêlée de légumes Gouda Crème dessert caramel</p>	<p><b>Jeudi 06/06</b></p> <p>Bratava aux croûtons Merlu sauce basilic Papillons Samos Cocktail de fruits au sirop</p>	<p><b>Vendredi 07/06</b></p> <p>Melon jaune Longe de porc sauce moutarde Salsifis au beurre Brie Flan patissier</p>
--	--	---	---

semaine du 10 Juin 2024 au 14 Juin 2024

<p><b>Lundi 10/06</b></p> <p>Pêche au thon Saucisse de toulouse Flageolets aux oignons Tomme grise Fruit de saison</p>	<p><b>Mardi 11/06</b></p> <p>Melon Charentais Julienne à la crème de poireaux Duo de haricots persilles Morbier Tartelette aux fraises</p>	<p><b>Jeudi 13/06</b></p> <p>Concombre échalotes Ravioles à la tomate Salade verte st morêt Fruit</p>	<p><b>Vendredi 14/06</b></p> <p>Salade fraîcheur Pomme de terre franche végétarienne Aïmolette Panna cotta aux fruits rouges</p>
--	--	---	--

semaine du 17 Juin 2024 au 21 Juin 2024

<p><b>Lundi 17/06</b></p> <p>Rosette Parmentier de canard Laitue Saint nectaire Fruit de saison</p>	<p><b>Mardi 18/06</b></p> <p>Melon vert Bolognaise Spaghetti Tartare fines herbes Entremet caramel et beurre salé</p>	<p><b>Jeudi 20/06</b></p> <p>Salade coleslaw Oniglette individuelle au fromage Pommes Rosti Emmental portion Cave glacée</p>	<p><b>Vendredi 21/06</b></p> <p>Radis beurre Poisson pané au citron Haricots beurre Mimolette Eclair vanille</p>
---	---	--	--

Haute valeur environnementale  
Produits de saison  
agriculture raisonnée  
Fabrication Maison  
Produits Bleu Blanc cœur  
produit bio  
Appellation d'Origine Contrôlée



Viande de Bœuf française  
repas végétarien  
pêche Responsable  
Viande de Porc Française  
Viande Certifiée  
Viande de Bœuf de qualité Race à Viande  
Label Rouge



appellation géographique protégée





semaine du 24 Juin 2024 au 28 Juin 2024

Lundi 24/06	Mardi 25/06	Jeudi 27/06	Vendredi 28/07
Rillettes de thon Rôti de boeuf froid Coquillettes Brie Fruit de saison	Salade de carottes Tomate farcie Riz nature Cantarfois Entremet chocolat	Repas Américain Hamburger maison Paroates Glace	Melon charentais Tortellini sauce fromage Salade verte Gouda Yaourt bio

semaine du 01 Juillet 2024 au 05 Juillet 2024

Lundi 01/07	Mardi 02/07	Jeudi 04/07	Vendredi 05/07
Betteraves vinaigrette Saucisse Grillée lentilles vertes Cantal Coupelle de fraises	Mousse de foie et cornichons Escalope de dinde à la cacahuète Tion de légumes Emmental Ananas frais	Repas pique nique	Salade de tomate Pizza aux champignons Pommes de terre au four Petit fromage portion Compote maison

Produits de notre région  
 Produits de saison  
 agriculture raisonnée  
 Fabrication Maison  
 Produits Bleu Blanc cœur  
 produit bio  
 Appellation d'Origine Contrôlée



Vande de Boeuf française  
 repas végétarien  
 pêche Responsable  
 Viande de Porc française  
 Viande Certifiée  
 Vande de Boeuf de qualité Race à Viande  
 Label Rouge

