

semaine du 29 Avril 2023 au 03 Mai 2024

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

semaine du 06 Mai 2023 au 10 Mai 2024

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

semaine du 13 Mai 2024 au 17 Mai 2024

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

semaine du 20 Mai 2024 au 24 Mai 2024

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

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>Lundi 27/05</p> <p>Duo de saucisson Haut de poulet sauce barbecue Boullgour bio Coulonniers Fruit</p>	<p>Mardi 28/05</p> <p>Salade de betteraves Frier de donard sauce langoustines Brocolis au beurre Saint paulin Tarte aux pommes</p>	<p>Jeudi 30/05</p> <p>Gonnettes râpées Pizza végétarienne Macedoni au beurre Vache qui rit Yaourt Bio</p>	<p>Vendredi 31/05</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>Lundi 03/06</p> <p>Salade de tomate aux des de fromage Fajitas végétariennes aux haricots rouges Fromage blanc Fruit de saison</p>	<p>Mardi 04/06</p> <p>Pastèque Rôti de veau sauce champignons Poêlée de légumes Gouda Crème dessert cornamel</p>	<p>Jeudi 06/06</p> <p>Bratavia aux croûtons Merlu sauce basilic Papillons Samos Cocktail de fruits au sirop</p>	<p>Vendredi 07/06</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>Lundi 10/06</p> <p>Pêche au thon Saucisse de toulouse Flageolets aux oignons Tomme grise Fruit de saison</p>	<p>Mardi 11/06</p> <p>Melon Charentais Julienne à la crème de poireaux Duo de haricots persilles Morbier Tartelette aux fraises</p>	<p>Jeudi 13/06</p> <p>Concombre échalotes Ravioles à la tomate Salade verte st morêt Fruit</p>	<p>Vendredi 14/06</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>Lundi 17/06</p> <p>Rosette Parmentier de canard Laitue Saint nectaire Fruit de saison</p>	<p>Mardi 18/06</p> <p>Melon vert Bolognaise Spaghetti Tartare fines herbes Entremet canamel et beurre salé</p>	<p>Jeudi 20/06</p> <p>Salade coleslaw Oniglette individuelle au fromage Pommes Rosti Emmental portion Cave glacée</p>	<p>Vendredi 21/06</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	Rillettes de thon Rôti de boeuf froid Coquillettes Brie Fruit de saison			
Mardi 25/06	Salade de carottes Tomate farcie Riz nature Cantalrais Entremet chocolat			
Jeudi 27/06	Repos Américain Hamburger maison Paroates Glace			
Vendredi 28/07	Melon charentais Tortellini sauce fromage Salade verte Gouda Yaourt bio			

semaine du 01 Juillet 2024 au 05 Juillet 2024

Lundi 01/07	Betteraves vinaigrette Saucisse Grillée lentilles vertes Cantal Coupelle de fraises			
Mardi 02/07	Mousse de foie et cornichons Escalope de dinde à la cacahuète Tion de légumes Emmental Amandes frais			
Jeudi 04/07	Repos pique nique			
Vendredi 05/07	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
  - Vande de Porc française
  - Vande Certifiée
  - Vande de Boeuf de qualité Race à Vande
  - Label Rouge

