

# MENUS DE SEPTEMBRE 2023



Lundi 04 Septembre 2023	Mardi 05 septembre 2023	Jeudi 07 Septembre 2023	Vendredi 08 Septembre 2023
 <p>Melon </p> <p>Cordon Bleu</p> <p>Petit Pois </p> <p>Barre Glacée</p>	<p>Taboulé</p> <p>Sauté de Porc Bio local </p> <p>Carottes et pommes de terre</p> <p>Fraises au sucre </p>	 <p>Radis Noir beurre</p> <p>Courgettes Farcies</p> <p>Riz bio </p> <p>Yaourt Local</p>	<p>Salade de Tomates</p> <p>Poisson Pêche locale (Beurre blanc)</p> <p>Pommes de terre Vapeur</p> <p>Riz au lait</p>
Lundi 11 Septembre 2023	Mardi 12 Septembre 2023	Jeudi 14 Septembre 2023	Vendredi 15 Septembre 2023
 <p>Salade de Pâtes</p> <p>Nuggets + Frites </p> <p>Salade</p> <p>Crème dessert Vanille</p>	 <p>Carottes Bio local </p> <p>Brandade</p> <p>Salade</p> <p>Crumble aux pommes </p>	<p>Œufs durs et mayonnaise (Maison)</p> <p>Bœuf Bourguignon + Coquillettes</p> <p>Salade</p> <p>Mousse au chocolat</p>	 <p>Concombres Vinaigrette</p> <p>Gratin de Choux fleurs au curry et noix chiches Bio local </p> <p>Pomme bio </p>
Lundi 18 Septembre 2023	Mardi 19 Septembre 2023	Jeudi 21 Septembre 2023	Vendredi 22 Septembre 2023
<p>Œuf cocotte champignons toast</p> <p>Couscous de légumes</p> <p>Salade</p> <p>Yaourt Nature Bio local </p>	<p>Salade de tomates/Mozzarella</p> <p>Saucisse Maraisienne ile de Ré</p> <p>Lentilles Bio local </p> <p>Tourteau fromagé local</p>	 <p>Lasagnes au bœuf</p> <p>Salade</p> <p>Raisin blanc</p>	<p>Macédoine</p> <p>Poisson pêche locale + haricots verts</p> <p>Salade </p> <p>Fromage blanc nature Bio local</p>
Lundi 25 Septembre 2023	Mardi 26 Septembre 2023	Jeudi 28 septembre 2023	Vendredi 29 septembre 2023
 <p>Rillettes</p> <p>Jambon blanc</p> <p>Coquillettes </p> <p>Cookies noix de Pécan</p>	<p>Salade composée au blé</p> <p>Poulet fermier + Flan de Courgettes</p> <p>Salade</p> <p>Petit Suisse</p>	<p>Concombre à la crème</p> <p>Risotto et mini ratatouille</p> <p>Salade </p> <p>Pomme Bio Local</p>	 <p>Paëlla aux fruits de Mer</p> <p>Salade</p> <p>Moelleux au chocolat maison</p>

Cuisiné Maison  
Salade à chaque repas

Légumes et fruits frais  
Viande d'origine Française

\*Conformément à la loi Egalim menu végétarien

Nota: Certains menus peuvent être modifiés en fonction des approvisionnements

[Nos producteurs locaux :](#)

- 1- Légumes Godin et Marchesseau Trizay 1km
- 2- Viande de Bœuf : Gaec Chagneau St Just Luzac 16km
- 3- Yaourt Local La Vache charentaise Gaec Brochet Puaud à Réorte 25km
- 4- Maison Pézaud Angoulême ( Approvisionnement la Cotinière) 84km

- 5- Lentilles ferme de bellevue -Tonnay Boutonne 16km
- 6- Kiwi Saint Romain de Benet 26km
- 7- Earl de la Cussenerie Saint -Porchaire 10km
- 8- Viande de Porc et Veau la ferme des coutures Thairé d'Aunis 23km



Programme fruits et Lait à l'école Aide

Poisson : Pêcheurs d'Oléron - Pommes Bio : Vergers de Biguenet - Pois chiches : ferme de l'orée

Yaourts et fromages blancs Bio : La ferme de Candé

Carottes Bio : Ets GIRARDON