




















 Semaine du lundi 23 au vendredi 27 septembre 2024		Gluten	Ceufs	Lait	Poissons	Crustacés	Mollusques	Soja	Arachides	Fruits à coque	Céleri	Moutarde	Graines de sésame	Lupin	Anhydride sulfureux et sulfites	
 Lundi 23	 tomates bio  ciboulette  échalottes											X			X	
	sauté de poulet à la crème    boulgour bio	X		X												
	fromage blanc bio			X												
	 concombres bio  yaourt  à la creque au curry			X									X			X
Mardi 24	 ragoût d'agneau bio  flageolet bio															
	yaourt aux fruits mixés bio	X		X												
	melon 															
Mercredi 25	raviolis épinards bio	X	X	X												
	nova sucré  fruit de saison			X												
	salade verte surimi	X			X	X						X				X
Jeudi 26	cordon bleu	X		X												
	chou-fleur sauté			X												
	gouda			X												
	fruit de saison															
Vendredi 27	salade de pommes de terre  bacon  œufs durs bio  carottes râpées  tomates bio  concombres bio		X	X								X				X
	poisson du jour  				X											
	poêlée ratatouille															
	mimolette			X												
	fruit de saion															

NB- liste d'allergènes donnée à titre indicatif

NB - La collectivité ne fournit les menus qu'à titre indicatif et des changements de dernière minute peuvent être effectués, par exemple lorsqu'il existe un problème d'approvisionnement avec un fournisseur



menu végétarien



produit local



local vache charentaise



pêche responsable



produit frais



fait maison