














 Semaine du lundi 04 au vendredi 08 novembre 2024		Gluten	Cœufs	Lait	Poissons	Crustacés	Mollusques	Soja	Arachides	Fruits à coque	Céleri	Moutarde	Graines de sésame	Lupin	Anhydride sulfureux et sulfites
lundi, 4 	 veluté de carottes lait de coco														
	lasagnes bolognaise végétariens 	x		x				x							
	mimolette fruit de saison			x											
mardi, 5 	radis														
	mijoté de bœuf local  														
	boullgour bio	x													
mercredi, 6 	blancs en neige lit de caramel crème anglaise		x	x											
	salade de pommes de terre bacon œufs durs cornichons carottes râpées	x	x	x								x			x
	chipolata   														
	petits pois bio saint-paulin fruit de saison			x											
jeudi, 7 	rillettes de sardines				x										
	filet de poulet lait de coco et curry  														
	salsifis sautés montcadi			x											
	fruit de saison														
vendredi, 8 	salade verte emmental jambon			x								x			x
	poisson du jour  			x	x										
	épinards à la crème			x											
	beignet aux pommes	x	x												

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



viande origine française



menu végétarien



pêche responsable



produit local



local vache charentaise



produit frais



fait maison