




















Semaine du lundi 13 au vendredi 17 janvier 2025		Gluten	Œufs	Lait	Poissons	Crustacés	Mollusques	Soja	Arachides	Fruits à coque	Céleri	Moutarde	Graines de sésame	Lupin	Anhydride sulfureux et sulfites	
 Lundi 13	Velouté de chou-fleur au saint-môret			X												
	  Sauté de porc au caramel															
	 Riz															
	Fruit de saison															
Mardi 14	  Salade de mini serpentins norvégienne	X	X	X	X							X				
	  Mijoté de bœuf															
	 Poêlée de légumes										X					
	Saint-albray			X												
	Fruit de saison															
Mercredi 15	Quiche lorraine	X	X	X												
	 Escalope de dinde à la crème			X												
	 Potimarron rôti															
	Babybel			X												
	Fruit de saison															
Jeudi 16	  Salade coleslaw		X									X			X	
	Cordon veggie	X	X	X												
	 Flageolets															
	 Fromage blanc sucré			X												
Vendredi 17	 Mâche dés de gruyère			X								X			X	
	 Brandade de poisson			X	X											
	Compote de pommes bananes															

 toute la semaine baguette local et le lundi baguette 

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

label rouge

AOP

IGP

bio

produit frais

fait maison

ferme pouponnot

ferme saint fiacre

vache charentaise

pêche responsable

