













 Semaine du lundi 02 au vendredi 06 décembre 2024		Gluten	Œufs	Lait	Poissons	Crustacés	Mollusques	Soja	Arachides	Fruits à coque	Céleri	Moutarde	Graines de sésame	Lupin	Anhydride sulfureux et sulfites
Lundi 02 	maquereaux au vin blanc				x										x
	 sauté de dinde label rouge champignons 														
	 purée de potimarrons			x											
	camembert			x											
Mardi 03 	salade verte thon œufs durs bio carottes râpées		x		x							x			x
	 bœuf bourguignon														
	riz bio														
Mercredi 04 	petit filou aux fruits			x											
	salade de pommes de terre pâté de tête persillé cornichons avocat		x									x			x
	 escalope de porc sauce moutarde brocolis 			x								x			
	kiwi			x											
Jeudi 05 	fruit de saison														
	velouté de potimarron			x											
	 tartiflette végétarienne 	x		x				x							
Vendredi 06 	nova sucré			x											
	fruit de saison														
	carottes et betteraves râpées bio maïs bio											x			x
	poisson du jour				x										
Vendredi 06 	beignet de chou-fleur	x													
	crème dessert chocolat bio			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



produit local



local vache charentaise



pêche responsable



produit frais



fait maison



ferme saint laire marais local