













Semaine du lundi 06 au vendredi 10 janvier 2025		Gluten	Œufs	Lait	Poissons	Crustacés	Mollusques	Soja	Arachides	Fruits à coque	Céleri	Moutarde	Graines de sésame	Lupin	Anhydride sulfureux et sulfites
Lundi 06	Carottes râpées dés d'emmental 			x								x			x
	Ravioles du dauphiné 	x	x	x											
	Brioche des rois 	x	x	x											
Mardi 07	Velouté de lentilles corail lait de coco 														
	Sauté d'agneau au colombo et bananes 														
	Sauté de chou-fleur														
	Tome blanche			x											
Mercredi 08	Fruit de saison														
	Saucisson sec		x									x			
	Sauté de poulet rôti 														
	Duo d'haricots verts et beurre														
	Nova sucré			x											
Jeudi 09	Fruit de saison														
	Salade verte surimi 	x			x	x									
	Tartiflette 			x											
Vendredi 10	crème dessert vanille 			x											
	Duo de choux blancs et rouges râpés											x			x
	Poisson du jour 				x										
	Boulgour 	x													
entremet chocolat 			x												

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 flacre vache charentaise pêche responsable

