












Semaine du lundi 20 au vendredi 24 janvier 2025		Gluten	Cœufs	Lait	Poissons	Crustacés	Mollusques	Soja	Arachides	Fruits à coque	Céleri	Moutarde	Graines de sésame	Lupin	Anhydride sulfureux et sulfites	
Lundi 20 	 Velouté de potimarron			x												
	 Coquillettes à la carbonara végétariennes	x		x				x								
	 Brie			x												
	Fruit de saison															
Mardi 21	 Salade verte émincés de poulet maïs 											x			x	
	Palette à la diable											x			x	
	 Carottes sautées 															
	 Fromage blanc sucré			x												
Mercredi 22	 Mâche camembert chaud	x		x								x			x	
	 Joes de bœuf à la tomate															
	Beignet de chou-fleur	x														
	Pâtisserie		x	x												
Jeudi 23	 Choux blanc duo de mimolette et emmental 			x								x			x	
	 Rougail saucisses															
	riz 															
	Compote de pommes poires															
Vendredi 24	 Salade de blé au surimi 	x			x	x										
	Limande meunière	x			x											
	 Poêlée de légumes										x					
	Montcadi			x												
	Fruit de saison															

 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

label rouge

AOP

IGP

bio

produit frais

fait maison

ferme pouponnot

ferme saint fiacre

vache charentaise

pêche responsable



menu végétarien

