














Semaine du lundi 27 au vendredi 31 janvier 2025		Gluten	Ceufs	Lait	Poissons	Crustacés	Mollusques	Soja	Arachides	Fruits à coque	Céleri	Moutarde	Graines de sésame	Lupin	Anhydride sulfureux et sulfites
 Lundi 27	 Velouté de courge bleu d'hongrie			x											
	 Hachis parmentier	x		x											
	 Salade verte											x			x
	Nova sucré			x											
	Fruit de saison														
Mardi 28	Taboulé	x										x			x
	 Ragoût de veau														
	Chou romanesco														
	Emmental			x											
	Fruit de saison														
 Mercredi 29 Nouvel an chinois	Nems aux légumes	x									x				
	 Riz cantonais végétarien	x	x	x				x							
	Camembert			x											
	Fruit de saison														
Jeudi 30	 Salade verte croûtons jambon	x										x			x
	 Sauté de poulet rôti														
	 Haricots verts														
	 Crème dessert chocolat			x											
Vendredi 31	Carottes râpées à l'orange											x			x
	 Torsades aux fruits de mer	x		x	x	x	x								
	 Yaourt nature sucré			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 fiacre



vache charentaise



peche responsable

