














Semaine du lundi 03 au vendredi 07 février 2025		Gluten	Oeufs	Lait	Poissons	Crustacés	Mollusques	Soja	Arachides	Fruits à coque	Céleri	Moutarde	Graines de sésame	Lupin	Anhydride sulfureux et sulfites
 Lundi 03	 Chou vendéen comté bacon			x								x			x
	 Sot l'y laisse de dinde sauce tomate														
	Poêlée de légumes										x				
	Crêpe chocolat noisette	x	x	x				x		x					
 Mardi 04	 Salade verte endives rouges emmental			x								x			x
	 Couscous végétarien	x									x				
	 Fromage blanc sucré			x											
Mercredi 05	Mousse de foie forestière		x	x						x					
	 Sauté de canard au miel														
	 Purée de courge bleu d'hongrie			x											
	Samos			x											
	Fruit de saison														
Jeudi 06	Céleri rémoulade mayonnaise		x								x	x			x
	 Sauté d'agneau 														
	Blé 														
	 Entremet vanille			x											
Vendredi 07	 Velouté de carottes et pommes de terre 														
	Dos de cabillaud lait de coco curry				x										
	Brocolis														
	Saint-albray			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 menu végétarien label rouge AOP IGP bio produit frais fait maison ferme pouponnot ferme saint fiacre vache charentaise pêche responsable

