

 Semaine du lundi 03 au vendredi 07 novembre 2025		Gluten	Cœufs	Lait	Poissons	Crustacés	Mollusques	Soja	Arachides	Fruits à coque	Céleri	Moutarde	Graines de sésame	Lupin	Anhydride sulfureux et sulfites	
Lundi 03 	 Velouté de potimarron lait de coco															
	 Blanquette de veau										x	x				
	 Riz															
	Nova au fruit 			x												
	Fruit de saison															
Mardi 04 	Radis															
	 Lasagnes végétariennes	x		x				x								
Mercredi 05	 Yaourt aux fruits mixés			x												
	 Salade de pommes de terre chou rouge œufs durs concombres	x	x	x								x			x	
	 Escalope de poulet											x				
	 Petit pois															
Jeudi 06	 Yaourt nature sucré			x												
	Crêpe fromage	x	x	x												
	 Sauté de porc soja							x								
	 Carottes vichy à la crème			x												
	 Camembert			x												
Vendredi 07	  Mesclun effeuillés jambon emmental			x								x			x	
	 Brandade de poisson			x	x											
	 Fromage blanc sucré			x												

toute la semaine baguette locale 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

