

 Semaine du lundi 01 au vendredi 05 décembre 2025		Gluten	Œufs	Lait	Poissons	Crustacés	Mollusques	Soja	Arachides	Fruits à coque	Céleri	Moutarde	Graines de sésame	Lupin	Anhydride sulfureux et sulfites	
Lundi 01  	  Cœuf rémoulade 		x								x	x			x	
	Pané au fromage	x		x				x								
	Poêlée de légumes										x					
	Flan pâtissier	x	x	x												
Mardi 02	 Velouté de courge bleue de Hongrie 															
	 Boulettes de bœuf à la tomate 	x														
	 Semoule	x														
	 Camembert			x												
	Fruit de saison															
Mercredi 03	 Œufs durs mayonnaise		x									x			x	
	Fish and chip's colin	x		x	x											
	Purée de potimarron															
	 Emmental			x												
	Fruit de saison															
Jeudi 04	  Mesclun effeuillée poulet mimolette sauce César		x	x								x			x	
	 Sauté d'agneau lait de coco 															
	 Flageolets															
	 Entremet chocolat			x												
Vendredi 05	 Chou blanc bacon comté			x												x
	 Parmentier de jarret de porc			x												
	Compote de pommes bananes															

 baguette locale et bio 

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

