









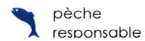
Semaine du mardi 30 mai au vendredi 02 juin 2023		Gluten	Œufs	Lait	Poissons	Crustacés	Mollusques	Soja	Arachides	Fruits à coque	Céleri	Moutarde	Graines de sésame	Lupin	Anhydride sulfureux et sulfites
Lundi 29															
	Férié														
Mardi 30	rillettes de sardines 			x	x										
	émincé de porc local curry lait de coco 														
	purée de pomme de terre			x											
	edam			x											
Mercredi 31	pastèque														
	céleri rémoulade ciboulette 		x						x		x	x			x
	paupiette de veau sauce moutarde	x	x	x				x				x			
	lentilles bio	x													
Menu végétarien Jeudi 01	glace artisanale chocolat au lait suisse		x	x											
	salade verte cantal maïs bio 				x							x			x
	pané de blé emmental épinards	x			x										
	ratatouille														
Vendredi 02	muffin nature pépite de chocolat	x	x	x				x							
	salade marco polo 	x	x		x	x						x			x
	poisson du jour 					x									
	poêlée de légumes														
Vendredi 02	saint-nectaire			x											
	fraises														

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



menu végétarien 



produit local



local vache charentaise



produit frais



fait maison

