








 Semaine du lundi 06 novembre au vendredi 10 novembre 2023		Gluten	Œufs	Lait	Poissons	Crustacés	Mollusques	Soja	Arachides	Fruits à coque	Céleri	Moutarde	Graines de sésame	Lupin	Anhydride sulfureux et sulfites
Lundi 06 menu végétarien 	carottes rapées vinaigrette de cidre 											x			x
	nugget's de blé	x						x							
	purée de pomme de terre comté			x											
	banane														
Mardi 07	salade de pâtes bacon emmental 	x	x	x								x			
	sauté de porc au soja julienne de légumes 							x			x				
	chou vanille	x	x	x											
Mercredi 08	velouté de chou-fleur 														
	paupiette de veau sauce moutarde	x	x	x				x							
	haricot vert bio														
	vache qui rit ananas 			x											
Jeudi 09	sardines				x										
	ragout de bœuf 														
	beignet de salsifis	x													
	brie bio clémentine			x											
Vendredi 10	salade verte surimi	x			x	x						x			x
	brandade de poisson 			x	x										
	yaourt nature sucré 			x											

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 

 pêche responsable

produit local 

local vache charentaise 

 produit frais 

fait maison 