















Semaine du lundi 15 au 19 janvier 2024		Gluten	Œufs	Lait	Poissons	Crustacés	Mollusques	Soja	Arachides	Fruits à coque	Céleri	Moutarde	Graines de sésame	Lupin	Anhydride sulfureux et sulfites
 Lundi 15 Validation 23 NOV 2023 Service Diététique	feuille de chêne chou rouge dés de cantal			x								x			x
	farfalle bolognaise végétarien 	x		x				x							
	poires au sirop														
	velouté de légumes			x							x				
Mardi 16	noix de joué de porc à la normande 			x											
	blé bio	x													
	brie bio			x											
	fruit de saison														
Mercredi 17	salade verte chèvre chaud			x								x			x
	porc basquaise    														
	petit pois bio														
	tarte au chocolat	x	x	x				x							
Jeudi 18	betteraves maïs ciboulette											x			x
	bœuf braisé    														
	gratin dauphinois 			x											
	yaourt aux fruits mixés			x											
Vendredi 19	œufs mayonnaise		x	x								x			
	filet de merlu				x										
	curry de chou-fleur et carottes au lait de coco 														
	nova sucré			x											
	fruit de saison														


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 