

Semaine du lundi 19 au vendredi 23 Janvier 2026		Gluten	Œufs	Lait	Poissons	Crustacés	Mollusques	Soja	Arachides	Fruits à coque	Céleri	Moutarde	Graines de sésame	Lupin	Anhydride sulfureux et sulfites
Lundi 19	Velouté de courgettes			x											
	Sauté de poulet à la normande 			x											
	Semoule 	x													
	Fruit de saison														
Mardi 20	Feuilles de chêne rouge lardons de volaille œufs durs	x	x					x			x			x	
	Saucisse de toulouse 										x				
	Lentilles 														
	Montcadi			x											
Mercredi 21	Fruit de saison														
	Carottes râpées à l'orange 										x			x	
	Tortilla aux oignons			x											
Jeudi 22	Yaourt à la vanille 			x											
	Rillettes de poulet 														
	Navarin d'agneau 														
	Haricots beurre 														
	Nova aux fruits 			x											
Vendredi 23	Fruit de saison														
	Salade blé Marco Polo 	x	x	x	x						x			x	
	Fish and chips de cabillaud	x		x	x										
	Purée de chou-fleur 			x											
	Coulommiers			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 label rouge AOP IGP bio produit frais fait maison ferme pouponnot ferme saint fiacre vache charentaise pêche responsable

