


















Semaine du lundi 2 au vendredi 6 février 2026		Gluten	Œufs	Lait	Poissons	Crustacés	Mollusques	Soja	Arachides	Fruits à coque	Céleri	Moutarde	Graines de sésame	Lupin	Anhydride sulfureux et sulfites
 Validation: 26/12/2025 Service Diététique	 Carottes râpées  dés de fêta			x								x			x
	 Sauté de porc fermier  basquaise														
	Beignet de brocolis	x													
	Crêpe noisette	x	x	x				x		x					
	Maquereau				x										
	Crousti fromage	x	x	x											
	Gratin de poireaux et butternut			x											
	Camembert			x											
	Fruit de saison														
<b>Mercredi 04</b>	Velouté de légumes														
	Paleron de bœuf à la tomate														
	Blé 														
	Buchette de chèvre			x											
	Fruit de saison														
<b>Jeudi 05</b>	 Mesclun effeuillé  cantal jeune			x								x			x
	 Coquillettes bolognaise	x													
	 Compote de poires														
<b>Vendredi 06</b>	 Salade de riz jambon  mimolette concombre	x		x								x			x
	 Poisson du jour			x	x										
	Epinards 														
	Fruit de saison														

 toute la semaine baguette locale et le lundi baguette 

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

