

Semaine du lundi 23 au vendredi 27 février 2026		Gluten	Œufs	Lait	Poissons	Crustacés	Mollusques	Soja	Arachides	Fruits à coque	Céleri	Moutarde	Graines de sésame	Lupin	Anhydride sulfureux et sulfites
Lundi 23	Mesclun éfeuillé dés de poulet pané carottes râpées 	x										x			x
	Boeuf Bourguignon bio 	x													x
	Beignets de chou-fleur	x				x	x	x				x			
	Pâtisserie	x													
Mardi 24	Chou blanc bacon yaourt à la grecque au curry  			x							x			x	
	Brandade de poisson 		x	x											
	Fromage blanc sucré 														
Mercredi 25	Mâche camembert rôti	x		x								x			x
	Escalope de dinde à la crème 			x											
	Purée de carottes 			x											
	Madeleine	x	x	x											
Jeudi 26	Velouté de potimarron 			x											
	Chili sin carn			x						x					
	Riz bio														
	Edam			x											
	Fruit de saison														
Vendredi 27	Salade de coquillettes dés de poulet concombres pétales de parmesan 	x	x	x								x			x
	Paupiette de volaille	x													
	Petits pois														
	Gouda			x											
	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

