

















Semaine du lundi 26 au vendredi 30 janvier 2026		Gluten	Ceufs	Lait	Poissons	Crustacés	Mollusques	Soja	Arachides	Fruits à coque	Céleri	Moutarde	Graines de sésame	Lupin	Anhydride sulfureux et sulfites
<div> <div>Validation</div> <div>29/12/2025</div> <div>Service Diététique</div> </div> Lundi 26	 Velouté de carottes 			x											
	 Blanquette de veau  			x							x				
	 Riz														
	 Brie														
	Fruit de saison														
 Mardi 27	Radis														
	Hachis végétarien			x				x							
	 Fromage blanc sucré			x											
Mercredi 28	Rillettes de sardines				x										
	Filet de poulet pané	x													
	Chou romanesco														
	Nova sucré			x											
	Fruit de saison														
Jeudi 29	Friand au fromage	x		x											
	Boulettes de veau							x							
	 Haricots verts														
	 Emmental														
	Fruit de saison														
Vendredi 30	Feuilles de chêne rouge  bacon comté 			x								x			x
	 Torsades aux fruit de mer	x		x	x	x									
	 Yaourt nature sucré 			x											


 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

