

Semaine du lundi 16 au vendredi 20 mars 2026		Gluten	Œufs	Lait	Poissons	Crustacés	Mollusques	Soja	Arachides	Fruits à coque	Céleri	Moutarde	Graines de sésame	Lupin	Anhydride sulfureux et sulfites
Lundi	Rillettes de jambon blanc Saint-Moret			x											
	Poulet au four														
	Haricots beurre														
	Patisserie AB	x	x	x					x						
Mardi	Salade verte maïs croûtons maison	x										x			x
	Sauté de dinde														
	Petit pois														
	Tome blanche			x											
	Crème dessert chocolat AB			x					x						
Mercredi	Œufs mimosa		x									x			x
	Lasagnes végétariennes	x		x											
	Fruit de saison														
Jeudi	Radis			x											
	Curry d'agneau lait de coco AB bananes											x			
	Churros pommes de terre	x													
	Yaourt aux fruits mixés AB			x											
Vendredi	Salade de lentilles bacon comté concombres			x								x			x
	Poisson meunière	x	x	x	x			x	x			x			
	Purée de brocolis			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

