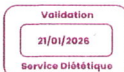













Semaine du lundi 16 au vendredi 20 mars 2026		Gluten	Œufs	Lait	Poissons	Crustacés	Mollusques	Soja	Arachides	Fruits à coque	Céleri	Moutarde	Graines de sésame	Lupin	Anhydride sulfureux et sulfites
<div>  Lundi </div>	Rillettes de jambon blanc Saint-Moret			x											
	 Poulet au four														
	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

