

Semaine du lundi 02 au vendredi 06 mars 2026		Gluten	Oeufs	Lait	Poissons	Crustacés	Mollusques	Soya	Arachides	Fruits à coque	Céleri	Moutarde	Graines de sésame	Lupin	Anhydride sulfureux et sulfites
Lundi 02	Validation 21/01/2026 Service Diététique			x							x			x	
		Mesclun effeuillé dés d'emmental													
		Sot l'y laisse de dinde à la crème			x										
		Potatoes	x		x										
		Brie			x										
Mardi 03		Fruit de saison													
		Carottes râpées dés de brebis			x							x		x	
		Ragoût de veau													
		Torsades	x		x										
Mercredi 04		Compote de pommes													
		Tarte aux fromages	x	x	x	x	x	x			x	x			
		Palette de porc sauce moutarde			x							x			
		Chou-fleur													
		Nova sucré			x										
Jeudi 05		Fruit de saison													
		Betteraves ciboulette										x		x	
		Crousti fromage	x	x	x				x		x	x	x		
		Boulgour	x												
		Montcadi			x										
Vendredi 06		Fruit de saison													
		Salade de blé jambon radis concombres	x									x		x	
		Poisson du jour			x										
		Purée de potimarron			x										
		Nova aux fruits			x										
		Fruit de saison													

baguette locale et bio

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 je mange LOCAL vache charentaise pêche responsable

