














Semaine du lundi 2 au vendredi 06 mars 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>21/01/2026</div> <div>Service Diététique</div> </div> <b>Lundi 02</b>	 Mesclun effeuillé dés d'emmental 			x								x			x
	Sol l'y laisse de dinde à la crème 			x											
	Potatoes	x		x											
	Brie 			x											
	Fruit de saison														
<b>Mardi 03</b>	Carottes râpées dés de brebis			x								x			x
	 Ragoût de veau														
	 Torsades	x		x											
	Compote de pommes														
<b>Mercredi 04</b>	Tarte aux fromages	x	x	x	x	x	x				x	x			
	Palette de porc sauce moutarde			x								x			
	 Chou-fleur														
	Nova sucré			x											
	Fruit de saison														
 <b>Jeudi 05</b>	Betteraves ciboulette											x			x
	Crousti fromage	x	x	x				x		x	x	x			
	 Boulgour	x													
	Montcadi			x											
	Fruit de saison														
<b>Vendredi 06</b>	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



vache charentaise



pêche responsable

