






 Semaine du lundi 13 au vendredi 17 avril 2026		Gluten	Œufs	Laif	Poissons	Crustacés	Mollusques	Soja	Arachides	Fruits à coque	Céleri	Moutarde	Graines de sésame	Lupin	Anhydride sulfureux et sulfites
<div style="border: 1px solid black; padding: 2px; width: fit-content;"> Validation 25/03/2026 Service Diététique </div> Lundi 13	Entrée chaude	x	x	x											
	 Sauté de poulet à la tomate 														
	 Blé	x													
	Fromage			x											
	Fruit de saison														
Mardi 14	Carottes rapées											x			x
	 Pâtes carbonara	x	x	x											
	Ile flottante		x	x											
Mercredi 15	Salade verte camembert chaud			x								x			x
	Brandade de poisson	x	x	x	x										
	Yaourt à la vanille 			x											
Jeudi 16	 Salade de riz jambon mimolette concombre			x								x			x
	 Saucisse de Toulouse														
	Sauté de courgettes														
	Fruit de saison														
Vendredi 17	Mais tomates cerise emmental			x								x			x
	Cordon bleu 	x		x				x							
	Haricots beurre														
	Glace sundae chocolat			x					x	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

