



















 Semaine du lundi 20 au vendredi 24 avril 2026		Gluten	Œufs	Lait	Poissons	Crustacés	Mollusques	Soja	Arachides	Fruits à coque	Céleri	Moutarde	Graines de sésame	Lupin	Anhydride sulfureux et sulfites	
 Lundi 20	Maquereau				x							x			x	
	 Saucisse de toulouse 															
	 Lentilles bio															
	 Cantal jeune AOP			x												
	Fruit de saison															
 Mardi 21	Carottes râpées ciboulette et féta AOP 			x								x			x	
	Cordon veggie	x	x	x	x			x			x					
	Flageolets															
	Yaourt à la fraise bio 			x												
Mercredi 22	 Mâche pétales de parmigiano émincés de poulet			x								x			x	
	 Fricassée de porc champignons															
	Petits pois extra fins HVE															
	Tarte  x pommes bio	x	x	x					x		x					
Jeudi 23	 Mesclun éfeuillée bio œuf dur croûtons maison 	x	x									x			x	
	Filet de merlu fish and chip's	x	x	x	x		x	x			x					
	 Purée de patate douce			x												
	Crème  ssert chocolat bio			x												
Vendredi 24	 Salade de riz bio poulet  a bio radis concombre 			x								x			x	
	 Sauté d'agneau local bio 															
	Haricots verts extra fins HVE															
	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 