

Semaine du lundi 27 avril au vendredi 01 mai 2026		Gluten	Œufs	Lait	Poissons	Crustacés	Mollusques	Soja	Arachides	Fruits à coque	Céleri	Moutarde	Graines de sésame	Lupin	Anhydride sulfureux et sulfites
 Lundi 27 	Mesclun éffeuillé bio comté AOP 			x								x			x
	Dahl de lentilles corail lait de coco curcuma								x						
	 Riz bio														
	Compote de poires bio 														
Mardi 28	Salade de pommes de terre bacon cornichons œufs concombres carottes		x									x			x
	 Sauté de bœuf à la tomate 														
	 Courgettes sautées														
	 Nova aux fruits bio			x											
	Fruit de saison														
Mercredi 29	 Concombre surimi maïs bio	x	x		x	x						x			x
	Escalope de dinde viennoise	x	x					x							
	Julienne de légumes														
	 Yaourt brassé vanille bio			x											
Jeudi 30	Rillettes de sardines			x	x										
	 Poisson du jour				x										
	 Boulgour bio	x													
	Brie			x											
	Fruit de saison														
Vendredi 01	FÉRIÉ														

 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

