



 <b>Semaine du lundi 30 mars au vendredi 03 avril 2026</b>		Gluten	Œufs	Lait	Poissons	Crustacés	Mollusques	Soja	Arachides	Fruits à coque	Céleri	Moutarde	Graines de sésame	Lupin	Anhydride sulfureux et sulfites
 <b>Lundi 30</b>	Rillettes de poulet														
	Sot l'y laisse de dinde à la tomate 								*						
	Haricots beurre bio extra fins 														
	Nova sucré			x											
	Fruit de saison														
<b>Mardi 31</b>	Mesclun effeuillé emmentaler bio croûtons maison 	x		x								x			x
	Ragoût de veau local 														
	Carottes sautées														
	Eclair au chocolat	x	x	x				x	x	x					
<b>Mercredi 01</b>	Concombres yaourt à la grecque			x											
	Lasagnes bolognaise 	x		x											
	Compote de pommes bio allégée en sucre 														
 <b>Jeudi 02</b>	Radis														
	Hachis végétarien 	x		x				x							
	Fromage blanc sucré bio 			x											
<b>Vendredi 03</b>	Salade de crozets bio dés de poulet concombre mimolette 	x		x								x			x
	Poisson du jour 				x	x	x								
	Brocolis bio vapeur 														
	Tomme blanche			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 