













 Semaine du lundi 11 au vendredi 15 mai 2026		Gluten	Œufs	Lait	Poissons	Crustacés	Mollusques	Soja	Arachides	Fruits à coque	Céleri	Moutarde	Graines de sésame	Lupin	Anhydride sulfureux et sulfites	
Lundi 11 <div style="border: 1px solid black; padding: 5px; margin-top: 10px;"> Validation 10/04/2026 Service Diététique </div>	  mesclun effeuillé poulet cantal 			x								x			x	
	 Sauté de dinde à la crème  			x												
	Boulgour bio 	x														
	Nova aux fruits bio 			x												
	Fruit de saison															
 Mardi 12	 Concombre bio yaourt à la grecque			x												
	Lasagnes végétariennes	x	x	x												
	Compote de pommes bio 															
Mercredi 13	 Tomates bio mozzarella			x								x			x	
	Filet de colin aux corn flakes	x			x											
	Purée de courgettes bio 			x												
	Yaourt brassée vanille bio 			x												
Jeudi 14	Férié															
Vendredi 15	Pont de l'ascension															


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

