

















 Semaine du lundi 01 au vendredi 05 juin 2026		Gluten	Œufs	Lait	Poissons	Crustacés	Mollusques	Soja	Arachides	Fruits à coque	Céleri	Moutarde	Graines de sésame	Lupin	Anhydride sulfureux et sulfites
 Lundi 01	Crêpe au fromage	x	x	x	x							x			
	 Chipolata														
	Hariocots verts extra fins HVE														
	Montcadi			x											
	Fruit de saison														
Mardi 02	Mesclun éffeuillé bio  lard  mais bio 											x			x
	Brandade de poisson			x	x										
	 Brie bio			x											
	Fruit de saison														
Mercredi 03	Rillettes de sardines			x	x										
	 Sauté d'agneau bio  lait de coco														
	 Carottes bio rôties au miel														
	Bûchette de chèvre bio 			x											
	Fruit de saison														
Jeudi 04	 Concombres bio tomates bio thon 				x							x			x
	 Filet de poulet fermier mariné au citron														
	 Semoule bio	x													
	Crème dessert chocolat bio 			x											
Vendredi 05	Melon														
	Nouilles sautées chinoises lamelles kebab végétariennes et ses petits légumes	x	x	x	x			x							
	Fromage blanc sucré bio 			x											

 toute la semaine baguette locale et le lundi baguette 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 flacré vache charentaise pêche responsable

