

 Semaine du lundi 25 au vendredi 29 mai 2026		Gluten	Œufs	Lait	Poissons	Crustacés	Mollusques	Soja	Arachides	Fruits à coque	Céleri	Moutarde	Graines de sésame	Lupin	Anhydride sulfureux et sulfites
Lundi 25	Pentecôte														
<div style="border: 1px solid black; padding: 2px; width: fit-content;"> Validation 10/04/2026 Service Diététique </div> Mardi 26	Maquereau				x										
	 Sauté de poulet bio au chorizo 														
	Printanière de légumes														
	Tome noire des pyrénées IGP 				x										
	Fruit de saison														
 Mercredi 27	 Carottes râpées bio et maïs bio 											x			x
	Tortilla Pomme de terre oignons		x												
	 Yaourt nature sucré bio			x											
Jeudi 28	Duo de courgettes et concombres dés de brebis			x								x			x
	Fish and chip's cabillaud	x	x	x	x		x	x			x				
	 Poêlée ratatouille bio														
	 Tarte aux pommes bio	x	x	x				x		x					
Vendredi 29	  Mesclun effeuillé bio croûtons maison gouda bio 	x		x								x			x
	 Sauté de veau champignons 														
	 Torsades bio	x													
	 Compote de poires bio														

 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 fiacre vache charentaise pêche responsable

