





















 Semaine du lundi 15 au vendredi 19 juin 2026		Gluten	Œufs	Lait	Poissons	Crustacés	Mollusques	Soja	Arachides	Fruits à coque	Céleri	Moutarde	Graines de sésame	Lupin	Anhydride sulfureux et sulfites
 Lundi 15 	Melon														
	 Couscous végétarien	x						x				x			
	Petit filou au chocolat			x				x							
Mardi 16	 Concombres ciboulette dés de brebis			x											
	 Sauté d'agneau 														
	 Flageolets														
Mercredi 17	 Mais thon mayonnaise		x		x							x			
	 Escalope de dinde à la crème 			x											
	 Haricots beurre														
	Camembert			x											
	Fruit de saison														
Jeudi 18	  Mesclun éffeuillé poulet parmigiano			x								x			x
	 Chipolata 														
	 Lentilles														
	Fruit de saison														
Vendredi 19	 Salade de pâtes bacon concombres radis tomates cerises 	x										x			x
	Tempura de colin	x	x	x	x			x				x			
	 Purée de courgettes			x											
	 Glace timbale vanille	x	x	x				x	x	x					

 **toute la semaine baguette local 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

