






 Semaine du lundi 8 au vendredi 12 juin 2026		Gluten	Cœufs	Lait	Poissons	Crustacés	Mollusques	Soja	Arachides	Fruits à coque	Céleri	Moutarde	Graines de sésame	Lupin	Anhydride sulfureux et sulfites
 Lundi 8	 Tomates ciboulette  mozzarella			x								x			x
	 Pâtes à la carbonara	x	x	x											
	 Yaourt nature au lait entier sucré			x											
Mardi 9	 Mesclun éffeuillé lardons  œufs durs 		x									x			x
	 Bœuf bourguignon 	x													x
	Haricots verts HVE et pommes de terre														
	 Brie			x											
Mercredi 10	 Concombres dés de fête 			x								x			x
	Nugget's de poulet	x	x	x				x				x			
	 Purée de carottes			x											
	 Crumble aux pommes	x		x											
 Jeudi 01	Melon														
	 Hachis végétarien	x	x	x				x				x			
	 Flan vanille			x											
Vendredi 12	 Salade de riz cantal jambon  radis tomates cerises  concombres			x								x			x
	 Poisson du jour				x										
	 Ratatouille														
	Sundae chocolat			x						x					

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

