

Semaine du lundi 12 au vendredi 16 octobre 2026		Gluten	Œufs	Lait	Poissons	Crustacés	Mollusques	Soja	Arachides	Fruits à coque	Céleri	Moutarde	Graines de sésame	Lupin	Anhydride sulfureux et sulfités
 Validation 30/09/2026 Service Diététique		SEMAINE DU GOÛT													
Lundi 12	Pain aux noix	x							x	x					
	Velouté de potimarron	x		x											
	Parmentier de patates douce saumon chèvre			x	x										
	Mimolette			x											
	Pêches abricots au sirop chantilly			x											
Mardi 13	Pain aux céréales	x							x	x			x	x	
	Carottes jaunes râpées vinaigrette à l'orange											x			x
	Fricassée de veau lait de coco curcuma														
	 Blé	x													
	Entremet vanille en ramequin	x	x	x				x		x					
Mercredi 14	Boule de pain de campagne	x													
	Céleri rémoulade		x								x	x			x
	Sol l'y laisse de dinde sauce blanche			x											
	 Purée de chou-fleur			x											
	 Fromage blanc sucré			x											
Jeudi 15	Baguette aux graines courge tournesol	x							x	x			x	x	
	Mousse de betterave au Saint-Môret			x								x			x
	 Coquillettes bolognaise végétariennes	x	x	x				x							
	Compote de fraises														
Vendredi 16	Baguette aux céréales	x							x	x			x	x	
	Feuille de chêne verte avocat croûtons maison	x										x			x
	 Poisson du jour sauce ciboulette			x	x										
	 Epinards à la crème			x											
	Kiwi														

 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 pouponnat

ferme saint flacre

vache charentaise

peche responsable

