

Semaine du lundi 16 au vendredi 20 novembre 2026		Gluten	Œufs	Lait	Poissons	Crustacés	Mollusques	Soja	Arachides	Fruits à coque	Céleri	Moutarde	Graines de sésame	Lupin	Anhydride sulfureux et sulfites
Lundi 16	 Céleri rémoulade		x								x	x			x
	Escalope viennoise	x													
	 Coquillettes	x													
	Œufs au lait nappé caramel			x											
Mardi 17	 Velouté de carottes lait de coco 														
	 Tartiflette végétarienne			x				x							x
Mercredi 18	Fruit de saison														
	Betteraves féta ciboulette vinaigrette soja sésame			x				x				x	x		x
	Steack haché de poulet	x													
	Poêlée de légumes														
Jeudi 19	Fruit de saison														
	Concombres tomates cerise thon maïs 				x							x			x
	 Velouté d'agneau lait de coco  curcuma 														
	 Flageolets														
Vendredi 20	Entremet chocolat au lait			x											
	 Mesclun effeuillé emmental jambon 			x								x			x
	tempura de colin	x		x	x										
	 Purée de courge bleue de hongrie 			x											
Vendredi 20	 Compote de poires														

 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



Validation
07 oct 2026
Service Diététique