

Semaine du lundi 23 au vendredi 27 novembre 2026		Gluten	Œufs	Lait	Poissons	Crustacés	Mollusques	Soja	Arachides	Fruits à coque	Céleri	Moutarde	Graines de sésame	Lupin	Anhydride sulfureux et sulfites
Lundi 23	Salade de chou vendéen   			x								x			x
	Paupiette de veau à la moutarde	x		x								x			
	Carottes sautées			x											
	Pâtisserie	x	x	x											
Mardi 24	 Salade riz surimi crudités	x	x			x						x			x
	 Bourguignon de bœuf  														
	 Haricots verts														
	Nova sucré			x											
	Fruit de saison														
 Mercredi 25	Crêpe emmental	x	x	x											
	Couscous de légumes														
	 Semoule	x													
	Coulommiers			x											
	Fruit de saison														
Jeudi 26	 Feuille de chêne rouge dés de brebis			x								x			x
	 Brandade de poisson			x	x										
	Compote de pommes et cigarette russe	x	x					x							
Vendredi 27	 Velouté de potimarron			x											
	 Sauté de poulet 														
	Poêlée de légumes														
	 Comté			x											
	Fruit de saison														



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