

Semaine du lundi 30 novembre au vendredi 4 décembre 2026		Gluten	Œufs	Lait	Poissons	Crustacés	Mollusques	Soja	Arachides	Fruits à coque	Céleri	Moutarde	Graines de sésame	Lupin	Anhydride sulfureux et sulfites
Lundi 30	 Feuille de chêne rouge maïs pétales de grana padano											x			x
	 Emincés de dinde à la crème			x											
	Purée de carottes														
	Compote de pommes bananes														
Mardi 1er	 Salade coleslaw														
	Pépites de blé	x	x					x							
	 Torti	x													
	 Fromage blanc sucré			x											
Mercredi 2	Radis beurre			x											
	 Blanquette de veau 			x							x				
	 Riz														
	 Yaourt aux fruits mixés			x											
Jeudi 3	Velouté de courge bleue de hongrie  														
	Boulettes de bœuf à la tomate 	x													
	 Céréales gourmandes	x													
	 Brie			x											
	Fruit de saison														
Vendredi 4	Rillettes de poulet														
	Filet de merlu meunière	x	x	x	x										
	Epinards à la crème			x								x			
	 Emmental			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