

Semaine du lundi 9 au vendredi 13 novembre 2026		Gluten	Ceufs	Lait	Poissons	Crustacés	Mollusques	Soja	Arachides	Fruits à coque	Céleri	Moutarde	Graines de sésame	Lupin	Anhydride sulfureux et sulfites
Lundi 09	Sardines à l'huile				x										
	 Sauté de porc sauce tomate 														
	 Gratin de chou-fleur			x											
	 Edam			x											
	Fruit de saison														
Mardi 10	 Feuille de chêne rouge dés de comté croûtons maison	x		x								x			x
	 Lasagnes végétariennes	x		x				x							
	 Compote de pommes bananes														
Mercredi 11	FÉRIÉ														
Jeudi 12	 Carottes râpées vinaigrette ciboulette 											x			x
	Paleron de bœuf sauce moutarde			x								x			
	 Haricots beurre			x											
	 Fromage blanc sucré			x											
Vendredi 13	 Velouté de courge bleue de hongrie 			x											
	 Poisson du jour 			x	x										
	 Boulgour	x		x											
	Montcadi			x											
	Fruit de saison														

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 