

# MENUS DE LA SEMAINE


Du 4 mai 2026


Au 7 mai 2026

 = Viandes bovines d'origine France

BIO = Issu de l'agriculture biologique

IO = Issu de la production oléronaise

 = Fait maison





 = Menu végétarien

**Fabriqués dans un atelier utilisant :**

arachides(a), céleri(b), crustacés(c),  
céréales avec gluten(d), fruits à coque(e),  
lait(f), lupin(g), œufs(h),  
poisson(i), mollusques(j), moutarde(k),  
sésame(l), soja(m), sulfites(n).



« Raviolis végétariennes »

<p><b>LUNDI</b> 4</p> 	<p>Concombres en vinaigrette- (k) Raviolis végétariennes (b,d,h) Salade verte- (e,k) Petits suisse (f) Poire au sirop</p>
<p><b>MARDI</b> 5</p>	<p>Céleri râpé à la vinaigrette (b,k) Steak haché sauce au bleu- (d,f) Blé pilaf aux petits légumes- (d,f) Reblochon AOP (f) Fruit de saison BIO</p>
<p><b>JEUDI</b> 7</p>	<p>Salade verte composée- (d,e,f,k) Poisson de la Cotinière (d,f,h,i)- (i) Duo de légumes- (f) Fromage blanc (f) Fruit de saison BIO</p>
<p><b>VENDREDI</b> 8 mai</p>	<p><b>FERIE – VICTOIRE 1945</b></p>

