

MENUS DE LA SEMAINE

Du 30 mars 2026


Au 5 avril 2026

 = Viandes bovines d'origine France

BIO = Issu de l'agriculture biologique

IO = Issu de la production oléronaise
















 = Fait maison

 = Menu végétarien



« Pâtes à la carbonara au fromage »

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).

LUNDI 30 	Coleslaw  (f,h,k)  Pâtes à la carbonara au fromage  (d,f) Salade verte  (e,k) Petits suisse (f) Fruit de saison BIO aide UE à destination des écoles
MARDI 31	Céleri râpé à la vinaigrette (b,e,k) Steak haché sauce au bleu  (d,f) Haricots beurre  (f) Reblochon AOP (f) aide UE à destination des écoles Fruit de saison BIO aide UE à destination des écoles
	
JEUDI 2	Salade de lentilles vertes BIO IO  (f) Langue de bœuf sauce tomate  (b,f,) Duo de légumes  (f) Yaourt BIO (f) aide UE à destination des écoles Fruit de saison BIO aide UE à destination des écoles
VENDREDI 3 <i>Vacances scolaires</i>	Bouillon de légumes vermicelles  (b,d,f,h) Poisson frais de la Cotinière (d,f,h,i)   Boulgour  (f) Brie BIO (f) aide UE à destination des écoles Fruit de saison BIO aide UE à destination des écoles