

MENUS DE LA SEMAINE

Du 26 mai 2026


Au 29 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).



« Dahl de lentilles corail et riz basmati »

<p>LUNDI 25</p>	<p><i>Férié</i></p>
<p>MARDI 26</p>	<p>Rillettes de poulet  Brandade de poisson  Salade  Yaourt nature BIO (f) Fruit de saison BIO</p>
<p>JEUDI 28</p>	<p>Concombres à la crème  Poulet rôti  Frites  Brie BIO (f) Fondant au chocolat</p>
<p>VENDREDI 29</p> <p></p>	<p>Tomates en salade Dahl de lentilles corail  Riz basmati  Chabichou AOP (f) Liégeois</p>

