

MENUS DE LA SEMAINE

Du 20 avril 2026

Au 24 avril 2026

 = Viandes bovines d'origine France

BIO = Issu de l'agriculture biologique

IO = Issu de la production oléronaise

 = Fait maison

 = Menu végétarien



« Sauté de bœuf aux olives »

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).

<p>LUNDI 20</p>	<p>Carottes rapées BIO (e,k)  Sauté de bœuf aux olives (d,f)  Riz pilaf (f)  Brie BIO (f) Oreillons de pêche</p>
<p>MARDI 21</p>	<p>Céleri rémoulade  Jambon grillé  Haricots beurre  Sainte Maure de Touraine AOP Compote</p>
<p>JEUDI 23</p>	<p>Duo de saucissons  Poisson frais de la Cotinière  Semoule  Fromage Blanc BIO Fruit de saison BIO</p>
<p>VENDREDI 24</p> <p></p>	<p>Concombre à la crème Omelette maison  Ratatouille  Ossau Iraty AOP Crème dessert</p>

