

MENUS DE LA SEMAINE

Du 12 octobre 2026

Au 18 octobre 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).



« Paëlla au poisson »

LUNDI 12	Rillettes de sardine et salicorne-⌘ ((d, g, j)) Paëlla au poisson -⌘ (d, i) Yaourt BIO nature aide UE à destination des écoles (g) Fruit de saison BIO aide UE à destination des écoles
MARDI 13 	Salade composée (lentilles, carottes et avocats) -⌘ (b, j) Lasagnes épinards et ricotta (a, f, g) Fromage AOP aide UE à destination des écoles (g) Fruit de saison BIO aide UE à destination des écoles
	
JEUDI 15	Salade verte composée-⌘ (j) Encornets au curry -⌘ (n, g, i) Blé -⌘ (a) Fromage AOP aide UE à destination des écoles (g) Panna cotta et coulis de fruit -⌘ (g)
 VENDREDI 16	Salade perles marines au surimi-⌘ (b, d, c, f) Chaudrée -⌘ (g, i, a) Fromage (g) Fruits de saison BIO aide UE à destination des écoles

