

MENUS DE LA SEMAINE

Du 2 février 2026

Au 8 février 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).

« Langue de bœuf sauce tomate ☞ (d,f) »

Compte tenu des difficultés d'approvisionnement, les menus sont susceptibles d'être modifiés

LUNDI 2 	Coleslaw ☞ (f,h,k) Pâtes complètes à la carbonara au fromage ☞ (d,f) Salade verte ☞ (e,k) Petits suisse (f) Crêpes au sucre (d,f,h)
MARDI 3	Cèleri râpé à la vinaigrette (b,e,k) Steak haché sauce au bleu (d,f) ☞ Haricots beurre (f) ☞ Reblochon AOP aide UE à destination des écoles (f) Fruit de saison BIO aide UE à destination des écoles



JEUDI 5	Salade de lentilles vertes BIO ☞ (f) Langue de bœuf sauce tomate ☞ (d,f) Duo de légumes (f) ☞ Yaourt BIO aide UE à destination des écoles (f) Fruit de saison BIO aide UE à destination des écoles
VENDREDI 6	Bouillon de légumes vermicelles ☞ (b,d,f,h) Poisson frais de la Cotinière (d,f,h,i) Riz pilaf ☞ (f) Brie BIO (f) aide UE à destination des écoles Fruit de saison BIO aide UE à destination des écoles