

MENUS DE LA SEMAINE

Du 5 janvier 2026
au 11 janvier 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).





« Galette des Rois (d,f) »

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

<p>LUNDI 5</p>	<p>Céleri rémoulade (b,h,k)  Blanquette de veau (d,f)  Carottes BIO vapeur(f) Comté AOP aide UE à destination des écoles(f) Cocktail de fruits</p>
<p>MARDI 6</p>	<p>Salade verte avec des croutons et de la féta (d,e,f,k) Haut de cuisse de poulet rôti (f)  Haricots verts persillés  (f) Yaourt nature BIO aide UE à destination des écoles (f) Fruit de saison</p>



<p>JEUDI 8</p>	<p>Velouté de courge et patate douce BIO IO (f) ☞ Poisson frais de la cotinière (d,f,h,i) ☞ Riz pilaf (f)☞ Chabichou AOP (f) aide UE à destination des écoles Couronne des Rois</p>	
<p>VENDREDI 9</p> 	<p>Betteraves cuites en salade avec vinaigrette au sirop d'érable☞ (e,k) Tajine de légumes et pois chiches BIO☞ et semoule☞(d,f) Saint Nectaire AOP aide UE à destination des écoles(f) Fruit de saison BIO aide UE à destination des écoles</p>	

