

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

LUNDI 5	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
MARDI 6	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



JEUDI 8	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	
VENDREDI 9	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	

