

# MENUS DE LA SEMAINE

Du 1<sup>er</sup> juin 2026

Au 5 juin 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).



« Omelette et ratatouille »

|   |   |
|---|---|
| <p><b>LUNDI</b><br/>1<sup>er</sup></p>  | <p>Carottes râpées  (e,k)<br/>Tajine de bœuf <br/>Semoule  (d)<br/>Saint Nectaire AOP (f)<br/>Ananas au sirop</p>  |
| <p><b>MARDI</b><br/>2</p>   | <p>Céleri rémoulade (f,k,h) <br/>Rougaille saucisse <br/>Haricots verts  (f)<br/>Comté AOP <b>aide UE à destination des écoles(f)</b><br/>Compote</p>  |
|   |   |
| <p><b>JEUDI</b><br/>4</p>   | <p>Pâté de campagne <br/>Poisson frais de la Cotinière (d,f,h,i) <br/>Riz pilaf  (f)<br/>Yaourt BIO <b>aide UE à destination des écoles (f)</b><br/>Fruit de saison BIO <b>aide UE à destination des écoles</b></p>                        |
| <p><b>VENDREDI</b><br/>5</p> <p></p> | <p>Concombre en vinaigrette (e,k) <br/>Omelette (f,h) <br/>Ratatouille <br/>Brie BIO <b>aide UE à destination des écoles (f)</b><br/>Riz au lait  (f)</p> |

