

MENUS DE LA SEMAINE

Du 7 septembre 2026

Au 11 septembre 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).



« Curry d'agneau et riz basmati »

LUNDI 7	Coleslaw ☺ (c,j) Pâtes complètes à la crème et au fromage ☺ (a,g) Salade verte ☺ (j) Petits suisse (g) Crêpes au sucre (a, c, g)
MARDI 8	Céleri râpé à la vinaigrette (i, j) Steak haché sauce au bleu ☺ (g) Haricots beurre ☺ Reblochon AOP (g) <i>aide UE à destination des écoles</i> Fruit de saison BIO <i>aide UE à destination des écoles</i>
JEUDI 10	Salade de lentilles vertes BIO IO ☺ (j) Langue de bœuf sauce tomate ☺ (a,l) Duo de légumes ☺ Yaourt BIO (g) <i>aide UE à destination des écoles</i> Fruit de saison BIO <i>aide UE à destination des écoles</i>
VENDREDI 11	Bouillon de légumes vermicelles ☺ (a) Poisson de la Cotinière (d) Riz pilaf ☺ (a) Brie BIO (g) <i>aide UE à destination des écoles</i> Gâteau ☺ (a, c, g, h)

