

MENUS DE LA SEMAINE

Du 8 juin 2026


Au 12 juin 2026

 = Viandes bovines d'origine France

BIO = Issu de l'agriculture biologique

IO = Issu de la production oléronaise

 = Fait maison

 = Menu végétarien



« Sauté de veau marengo et blé »











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).

LUNDI 8	Melon Spaghettis bolognaise de lentilles corail (d,f,h)  Salade verte (k) Chèvre BIO (f) Oreillons de pêche au sirop
MARDI 9	Tomates en salade  (f,k) Jambon grillé  Lentilles BIO  (f) Emmental BIO (f) Glace (f)
	
JEUDI 11	Carottes râpées  (k) Sauté de veau marengo  (d,f) Blé  (d,f) Petit suisse (f) Pomme au four  (f)
VENDREDI 12	Duo de saucisson  (f) Poisson frais de la Cotinière  (d,f,h,i) Courgettes sautées (f) Camembert BIO (f) Fruits de saison 