

MENUS DE LA SEMAINE

Du 19 janvier 2026

au 25 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).

«Quessadillas de blé garnies (épinards et ricotta) (d,f,h) »

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

LUNDI 19 	Salade coleslaw (f,h,k) Quessadillas de blé garnies (épinards et ricotta) (d,f,h) et salade verte (e,k) Emmental BIO aide UE à destination des écoles (f) Compote BIO
MARDI 20	Tartinade de sardine (f,i) Jambon grillé Lentilles BIO IO (f) Ossau Iraty AOP aide UE à destination des écoles (f) Fruit de saison BIO aide UE à destination des écoles



JEUDI 22	Cèleri râpé vinaigrette aux noisettes (b,e,k) Tajine d'agneau Sémoule (d,f) Petits suisses (f) Ananas rôti (f)
VENDREDI 23	Soupe de potiron à la muscade (b,f) Poisson frais de la Cotinière (d,f,h,i) Fondue de poireaux (f) Comté AOP aide UE à destination des écoles (f) Fruit de saison BIO