

MENUS DE LA SEMAINE

Du 29 juin 2026

Au 3 juillet 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).



« *Blanquette de veau et carottes vapeur* »

LUNDI 29	Tomates au basilic (k) Blanquette de veau-☞ (d,f) Carottes vapeur ☞ (f) Camembert BIO(f) Riz au lait maison (f)
MARDI 30	Cervelas-☞ (f) Poulet rôti ☞(f) Haricots verts-☞ (f) Laitage (f) Fruit de saison BIO
JEUDI 2	Pastèque Poisson-☞ (d,f,h,i) Boulgour-☞(d) Brie BIO (f) Compote BIO
VENDREDI 3 	Salade de maïs et cœur de palmier-☞(k) Pizza aux fromages-☞ (d,f) Salade verte (k) Fromage AOP (f) Fruit de saison BIO 

