

Cuisine intercommunale

Vacances

Semaine du 16 au 20 février 2026 (menus sans viande)

	Lundi	Aller-gènes	Mardi	Aller-gènes	Mercredi	Aller-gènes	Jeudi	Aller-gènes	Vendredi	Aller-gènes
Hors d'œuvre	Salade de riz au fromage	moutarde œuf lait	Légumes à la croque Mayonnaise	moutarde œuf	Potage de courge	lait	Betteraves aux pommes*	moutarde	Pamplemousse	
Plat garni	Omelettes*	œuf	Boulettes Végétales*	gluten pois	Dos de cabillaud au lait de coco	poisson gluten	Raviolis végétaux au	gluten lait	Aiguillette de poisson	Poisson
Légumes	Haricots verts*	lait	Frites		Purée de carottes* patates douces	lait	gratin (carotte, oignon, épinard, poivron)		Jardinière de légumes* maison	
Laitage	Banane*		Yaourt* aromatisé	lait	Flan pâtissier	lait œuf gluten			Petits suisses* aux fruits	lait
Dessert							Clémentine			

Les menus peuvent changer par manque d'approvisionnement ou rupture de stock chez les fournisseurs

(BBC) : bleu blanc cœur est une association privilégiant une alimentation basée sur l'herbe et les graines de lin oléagineux, par conséquent plus riche en OMEGA "

Toutes les viandes sont d'origine française.

* aliment bio

Affichage des 14 allergènes : Moutarde, crustacés, Poisson, œufs, soja, arachide, fruits à coque, sulfites, lait, lupin, graines de sésame, mollusques, céréales contenant du gluten, céleri.

Cuisine intercommunale

Vacances

Semaine du 23 au 27 février 2026

Repas végétarien

	Lundi	Aller-gènes	Mardi	Aller-gènes	Mercredi	Aller-gènes	Jeudi	Aller-gènes	Vendredi	Aller-gènes
Hors d'œuvre	Crêpe au fromage Tinti crudités	gluten lait œuf	Potage de légumes*		Carottes* râpées	moutarde	Salade de mâche	moutarde	Œuf dur* mayonnaise	œuf moutarde
Plat garni	Colombo de dinde		Poisson pané	Poisson gluten	Sauté de bœuf Stroganoff		Galette* Saucisse		Pâtes* sauce tomate et pois chiches	gluten
Légumes	Poêlée de haricots blancs		Riz* sauce tomate		Purée de potimarron p. de terre	lait	Jus de pomme*		au gruyère*	lait
Laitage	Compote de pomme*		St Paulin*	lait	Camembert*		Crème caramel	lait		
Dessert			Poire		Fruits moelleux				Clémentine*	

Les menus peuvent changer par manque d'approvisionnement ou rupture de stock chez les fournisseurs

(BBC) : bleu blanc cœur est une association privilégiant une alimentation basée sur l'herbe et les graines de lin oléagineux, par conséquent plus riche en OMEGA "

Toutes les viandes sont d'origine française.

* aliment bio

Affichage des 14 allergènes : Moutarde, crustacés, Poisson, œufs, soja, arachide, fruits à coque, sulfites, lait, lupin, graines de sésame, mollusques, céréales contenant du gluten, céleri.

Cuisine intercommunale

Vacances

Semaine du 23 au 26 février 2026 (menus sans viande)

	Lundi	Aller-gènes	Mardi	Aller-gènes	Mercredi	Aller-gènes	Jeudi	Aller-gènes	Vendredi	Aller-gènes
Hors d'œuvre	Crêpe au fromage Tinti crudités	gluten lait œuf	Potage de légumes*		Carottes* râpées	moutarde	Salade de mâche	moutarde	Œuf dur* mayonnaise	œuf moutarde
Plat garni	œuf dur	œuf	Poisson pané	Poisson gluten	Dos de cabillaud	poisson	Galette* au fromage	lait	Pâtes* sauce tomate et pois chiches	gluten
Légumes	Poêlée de haricots blancs		Riz* sauce tomate		Purée de potimarron p. de terre	lait	Jus de pomme*		au gruyère*	lait
Laitage	Compote de pomme*		St Paulin	lait	Camembert		Crème caramel	lait		
Dessert			Poire		Fruits moelleux				Clémentine*	

Les menus peuvent changer par manque d'approvisionnement ou rupture de stock chez les fournisseurs

(BBC) : bleu blanc cœur est une association privilégiant une alimentation basée sur l'herbe et les graines de lin oléagineux, par conséquent plus riche en OMEGA "

Toutes les viandes sont d'origine française.

* aliment bio

Affichage des 14 allergènes : Moutarde, crustacés, Poisson, œufs, soja, arachide, fruits à coque, sulfites, lait, lupin, graines de sésame, mollusques, céréales contenant du gluten, céleri.

Cuisine intercommunale

Semaine du 2 au 6 mars 2026

Repas végétarien

	Lundi	Aller-gènes	Mardi	Aller-gènes	Mercredi	Aller-gènes	Jeudi	Aller-gènes	Vendredi	Aller-gènes
Hors d'œuvre	Kiwi*		Concombre	Moutarde	Potage de légumes*		Saucisson sec	lait gluten	Salade verte au maïs*	moutarde
Plat garni	Pâtes* végégnaises* (gruyère râpé)	gluten lentilles	Sauté de dinde aux champignons		Côte de porc BBC		Dos de colin au paprika	poisson	Hachis à la purée crécy	lait
Légumes			Petits pois* carottes*	pois	Flageolets à la tomate		Brocolis et pomme de terre béchamel*	lait gluten		
Laitage	Yaourt*	lait	Crêpe*	gluten œuf lait	Bûche de chèvre	lait			Emmental*	lait
Dessert					Salade de fruits		Banane*		Pomme*	

Les menus peuvent changer par manque d'approvisionnement ou rupture de stock chez les fournisseurs

(BBC) : bleu blanc cœur est une association privilégiant une alimentation basée sur l'herbe et les graines de lin oléagineux, par conséquent plus riche en OMEGA "

Toutes les viandes sont d'origine française.

* aliment bio

Affichage des 14 allergènes : Moutarde, crustacés, Poisson, œufs, soja, arachide, fruits à coque, sulfites, lait, lupin, graines de sésame, mollusques, céréales contenant du gluten, céleri.

Cuisine intercommunale

Semaine du 2 au 6 mars 2026 Menu sans viande

	Lundi	Aller-gènes	Mardi	Aller-gènes	Mercredi	Aller-gènes	Jeudi	Aller-gènes	Vendredi	Aller-gènes
Hors d'œuvre	Kiwi	Kiwi	Concombre	moutarde	Potage de légumes		Betteraves rouges*		Salade verte au maïs*	moutarde
Plat garni	Pâtes végégnaises (gruyère râpé)	gluten	Poisson blanc		Pavé végétal		Dos de colin au paprika	poisson	Hachi crécy végétarien	lait
Légumes			Petits pois* carottes*		Flageolets à la tomate		Brocolis et pomme de terre béchamel	lait gluten		
Laitage	Yaourt*	lait	Crêpe*	gluten œuf lait	Bûche de chèvre	lait			Emmental*	lait
Dessert					Salade de fruits		Banane*		Pomme*	

Les menus peuvent changer par manque d'approvisionnement ou rupture de stock chez les fournisseurs

(BBC) : bleu blanc cœur est une association privilégiant une alimentation basée sur l'herbe et les graines de lin oléagineux, par conséquent plus riche en OMEGA "

Toutes les viandes sont d'origine française.

* aliment bio

Affichage des 14 allergènes : Moutarde, crustacés, Poisson, œufs, soja, arachide, fruits à coque, sulfites, lait, lupin, graines de sésame, mollusques, céréales contenant du gluten, céleri.

Cuisine intercommunale

Semaine du 9 au 13 mars 2026

repas végétarien

Portugal

	Lundi	Aller-gènes	Mardi	Aller-gènes	Mercredi	Aller-gènes	Jeudi	Aller-gènes	Vendredi	Aller-gènes
Hors d'œuvre	Salade de pépinettes	gluten moutarde	Carottes* rapées	lait	Samoussa au légumes	gluten	Betteraves* vinaigrette	moutarde	Potage* de légumes	lait
Plat garni	Rosbeef		Boulettes végétales*	Gluten Pois	Poulet		Saucisse BBC		Brandade de	lait
Légumes	Haricots verts*	lait	Riz* et julienne de légumes	céleri	Purée de patate douce	lait	lentilles*		Poisson	poisson
Laitage	Crème dessert chocolat*	lait	Yaourt aromatisé*	lait	Gouda*	lait	Tomme de messac*	lait	Pasteis de Nata	gluten lait œuf
Dessert					Orange		Banane*			

Les menus peuvent changer par manque d'approvisionnement ou rupture de stock chez les fournisseurs

(BBC) : bleu blanc cœur est une association privilégiant une alimentation basée sur l'herbe et les graines de lin oléagineux, par conséquent plus riche en OMEGA "

Toutes les viandes sont d'origine française.

* aliment bio

Affichage des 14 allergènes : Moutarde, crustacés, Poisson, œufs, soja, arachide, fruits à coque, sulfites, lait, lupin, graines de sésame, mollusques, céréales contenant du gluten, céleri.

Cuisine intercommunale

Semaine du 9 au 13 mars 2026 Menus sans viande

	Lundi	Aller-gènes	Mardi	Aller-gènes	Mercredi	Aller-gènes	Jeudi	Aller-gènes	Vendredi	Aller-gènes
Hors d'œuvre	Salade de pépinettes	gluten moutarde	Carottes* rapées	lait	Samoussa au légumes	gluten	Betteraves* vinaigrette	moutarde	Potage* de légumes	lait
Plat garni	Nuggets de blé	Gluten	Boulettes végétales*	Gluten Pois	Œuf dur*	œuf	lentilles *aux carottes		Brandade de	lait
Légumes	Haricots verts	lait	Riz*et julienne de légumes	céleri	Purée de patate douce	lait	Pâtes*	gluten	Poisson	poisson
Laitage	Crème dessert chocolat*	lait	Yaourt aromatisé*	lait	Gouda*	lait	Tomme de messac*	lait	Pasteis de Nata	gluten lait œuf
Dessert					Orange		Banane*			

Les menus peuvent changer par manque d'approvisionnement ou rupture de stock chez les fournisseurs

(BBC) : bleu blanc cœur est une association privilégiant une alimentation basée sur l'herbe et les graines de lin oléagineux, par conséquent plus riche en OMEGA "

Toutes les viandes sont d'origine française.

* aliment bio

Affichage des 14 allergènes : Moutarde, crustacés, Poisson, œufs, soja, arachide, fruits à coque, sulfites, lait, lupin, graines de sésame, mollusques, céréales contenant du gluten, céleri.

Cuisine intercommunale

Semaine du 16 au 20 mars 2026

Repas végétarien

	Lundi	Aller-gènes	Mardi	Aller-gènes	Mercredi	Aller-gènes	Jeudi	Aller-gènes	Vendredi	Aller-gènes
Hors d'œuvre	Kiwi*	kiwi	Taboulé	moutarde	Potage salsifis et ail (fromage)	lait	Salade verte* et mâche dés de bebis	moutarde lait	Concombre vinaigrette	moutarde
Plat garni	Sauté de bœuf		rôti de dinde		Poisson pané	poisson gluten	Colombo de porc BBC		Tartiflette végétarienne	lait
Légumes	Boulgour* sauce tomate	gluten	Petits pois* Carottes*		Céréales gourmandes	gluten	Riz* aux légumes	céleri	Salade*	moutarde
Laitage	Yaourt*	lait	Chèvre	lait					Compote*	
Dessert			Pomme*		Mandarine		Banane*			

Les menus peuvent changer par manque d'approvisionnement ou rupture de stock chez les fournisseurs

(BBC) : bleu blanc cœur est une association privilégiant une alimentation basée sur l'herbe et les graines de lin oléagineux, par conséquent plus riche en OMEGA "

Toutes les viandes sont d'origine française.

* aliment bio

Affichage des 14 allergènes : Moutarde, crustacés, Poisson, œufs, soja, arachide, fruits à coque, sulfites, lait, lupin, graines de sésame, mollusques, céréales contenant du gluten, céleri.

Cuisine intercommunale

Semaine du 16 au 20 mars 2026 Menu sans viande

	Lundi	Aller-gènes	Mardi	Aller-gènes	Mercredi	Aller-gènes	Jeudi	Aller-gènes	Vendredi	Aller-gènes
Hors d'œuvre	Kiwi*	kiwi	Taboulé	moutarde	Potage salsifis et ail (fromage)	lait	Salade verte* et mâche dés de bebis	moutarde lait	Concombre vinaigrette	moutarde
Plat garni	Poisson blanc	poisson	Omelette	œuf	Poisson pané	poisson gluten	Colombo de lentilles		Tartiflette végétarienne	lait
Légumes	Boulgour* sauce tomate	gluten	Petits pois* Carottes*		Céréales gourmandes	gluten	Riz* aux légumes	céleri	Salade*	moutarde
Laitage	Yaourt*	lait	Chèvre	lait					Compote*	
Dessert			Pomme*		Mandarine		Banane*			

Les menus peuvent changer par manque d'approvisionnement ou rupture de stock chez les fournisseurs

(BBC) : bleu blanc cœur est une association privilégiant une alimentation basée sur l'herbe et les graines de lin oléagineux, par conséquent plus riche en OMEGA "

Toutes les viandes sont d'origine française.

* aliment bio

Affichage des 14 allergènes : Moutarde, crustacés, Poisson, œufs, soja, arachide, fruits à coque, sulfites, lait, lupin, graines de sésame, mollusques, céréales contenant du gluten, céleri.

Cuisine intercommunale

Semaine du 23 au 27 mars 2026

repas végétarien

	Lundi	Aller-gènes	Mardi	Aller-gènes	Mercredi	Aller-gènes	Jeudi	Aller-gènes	Vendredi	Aller-gènes
Hors d'œuvre	Salade de perles de blé	gluten moutarde	Carottes* râpées	moutarde	Pizza au fromage	gluten lait	Potage aux lentilles corail* et fromage	lait	Betteraves* vinaigrette	moutarde
Plat garni	Rôti de bœuf		Pilon de poulet		Rouleau de jambon aux champignons				Filet de poisson au curry	poisson
Légumes	Haricots verts*		Pâtes* au gruyère*	gluten lait	Brocolis* béchamel*	lait gluten	Couscous* végétarien*	gluten	Riz* Epinards à la crème*	lait
Laitage	Yaourt aux fruits*	lait							Fromage blanc*	lait
Dessert			Compote*		Banane*		Poire			

Les menus peuvent changer par manque d'approvisionnement ou rupture de stock chez les fournisseurs

(BBC) : bleu blanc cœur est une association privilégiant une alimentation basée sur l'herbe et les graines de lin oléagineux, par conséquent plus riche en OMEGA "

Toutes les viandes sont d'origine française.

* aliment bio

Affichage des 14 allergènes : Moutarde, crustacés, Poisson, œufs, soja, arachide, fruits à coque, sulfites, lait, lupin, graines de sésame, mollusques, céréales contenant du gluten, céleri.

Cuisine intercommunale

Semaine du 23 au 27 mars 2026 Menus sans viande

	Lundi	Aller-gènes	Mardi	Aller-gènes	Mercredi	Aller-gènes	Jeudi	Aller-gènes	Vendredi	Aller-gènes
Hors d'œuvre	Salade de perles de blé	gluten moutarde	Carottes* râpées	moutarde	Pizza au fromage	gluten lait	Potage aux lentilles corail* et fromage	lait	Betteraves vinaigrette	moutarde
Plat garni	Poisson meunière	poisson gluten	Pavé végétal		Œuf dur	œuf			Filet de poisson au curry	poisson
Légumes	Haricots verts*		Pâtes* au gruyère	gluten lait	Brocolis* béchamel*	lait gluten	Couscous* végétarien*	gluten	Riz* Epinards à la crème	lait
Laitage	Yaourt aux fruits*	lait							Fromage blanc*	lait
Dessert			Compote*		Banane*		Poire			

Les menus peuvent changer par manque d'approvisionnement ou rupture de stock chez les fournisseurs

(BBC) : bleu blanc cœur est une association privilégiant une alimentation basée sur l'herbe et les graines de lin oléagineux, par conséquent plus riche en OMEGA "

Toutes les viandes sont d'origine française.

* aliment bio

Affichage des 14 allergènes : Moutarde, crustacés, Poisson, œufs, soja, arachide, fruits à coque, sulfites, lait, lupin, graines de sésame, mollusques, céréales contenant du gluten, céleri.

Cuisine intercommunale

Semaine du 30 mars au 3 avril 2026

repas végétarien

	Lundi	Aller-gènes	Mardi	Aller-gènes	Mercredi	Aller-gènes	Jeudi	Aller-gènes	Vendredi	Aller-gènes
Hors d'œuvre	Salade de pépinettes aux dés de fromage	gluten moutarde	Carottes* Céleri remoulade	moutarde œuf	Concombre vinaigrette	moutarde	Salade* au fromage*	moutarde lait	Potage St Germain	
Plat garni	Roti de dinde		Filet de poisson meunière	gluten poisson	Quiche lorraine	gluten œuf	Hachis * parmentier	lait	Pâtes* à la boscaiola végétariennes	lait gluten
Légumes	Lentilles*		Petits pois*		Salade*	moutarde			(emmental râpé)*	lait
Laitage			Brie*	lait	Crème* caramel	lait œuf	Eclair chocolat	lait gluten œuf	Yaourt*	lait
Dessert	Pommes*		Fruits*							

Les menus peuvent changer par manque d'approvisionnement ou rupture de stock chez les fournisseurs

(BBC) : bleu blanc cœur est une association privilégiant une alimentation basée sur l'herbe et les graines de lin oléagineux, par conséquent plus riche en OMEGA "

Toutes les viandes sont d'origine française.

* aliment bio

Affichage des 14 allergènes : Moutarde, crustacés, Poisson, œufs, soja, arachide, fruits à coque, sulfites, lait, lupin, graines de sésame, mollusques, céréales contenant du gluten, céleri.

Cuisine intercommunale

Semaine du 30 mars au 3 avril 2026 Menus sans viande

	Lundi	Aller-gènes	Mardi	Aller-gènes	Mercredi	Aller-gènes	Jeudi	Aller-gènes	Vendredi	Aller-gènes
Hors d'œuvre	Salade de pépinettes aux dés de fromage	gluten moutarde	Carottes* Céleri remoulade	moutarde œuf	Concombre vinaigrette	moutarde	Salade* au fromage*	moutarde lait	Potage St Germain	
Plat garni	Boulettes végétales		Filet de poisson meunière	gluten poisson	Tarte aux légumes	gluten œuf	Hachis végétal		Pâtes* à la boscaiola végétariennes	lait gluten
Légumes	Lentilles*		Petits pois*		Salade*	moutarde			(emmental râpé)*	lait
Laitage			Brie*	lait	Entremets * caramel	lait œuf	Eclair chocolat	lait gluten œuf	Fromage blanc*	lait
Dessert	Pommes*		Orange*							

Les menus peuvent changer par manque d'approvisionnement ou rupture de stock chez les fournisseurs

(BBC) : bleu blanc cœur est une association privilégiant une alimentation basée sur l'herbe et les graines de lin oléagineux, par conséquent plus riche en OMEGA "

Toutes les viandes sont d'origine française.

* aliment bio

Affichage des 14 allergènes : Moutarde, crustacés, Poisson, œufs, soja, arachide, fruits à coque, sulfites, lait, lupin, graines de sésame, mollusques, céréales contenant du gluten, céleri.

Cuisine intercommunale

Semaine du 06 Avril au 10 Avril 2026

repas végétarien

	Lundi	Aller-gènes	Mardi	Aller-gènes	Mercredi	Aller-gènes	Jeudi	Aller-gènes	Vendredi	Aller-gènes
Hors d'œuvre			Ananas		Salade de perles de blé	moutarde gluten	Carottes* râpées aux dés de fromage	moutarde lait	Potage Patate douce et lait de coco	lait
Plat garni	Pâques		Aiguillettes de poisson	lait gluten poisson	Sauté de dinde		Boulettes d'agneau		Pavé d'épeautre*	gluten celeri
Légumes			Frites		Haricots Verts*	lait	Semoule* Légumes aux épices	gluten	Gratin de choux fleurs*	lait
Laitage			Petits nova aux fruits*	lait	Tomme*	lait			Glace	lait œuf
Dessert					Plateau de fruits*		Banane*			

Les menus peuvent changer par manque d'approvisionnement ou rupture de stock chez les fournisseurs

(BBC) : bleu blanc cœur est une association privilégiant une alimentation basée sur l'herbe et les graines de lin oléagineux, par conséquent plus riche en OMEGA "

Toutes les viandes sont d'origine française.

* aliment bio

Affichage des 14 allergènes : Moutarde, crustacés, Poisson, œufs, soja, arachide, fruits à coque, sulfites, lait, lupin, graines de sésame, mollusques, céréales contenant du gluten, céleri.

Cuisine intercommunale

Semaine du 06 Avril au 10 Avril 2026 Menus sans viande

	Lundi	Aller-gènes	Mardi	Aller-gènes	Mercredi	Aller-gènes	Jeudi	Aller-gènes	Vendredi	Aller-gènes
Hors d'œuvre			Ananas		Salade de pépinettes	moutarde gluten	Carottes* râpées aux dés de fromage	moutarde lait	Potage Patate douce et lait de coco	lait
Plat garni	Pâques		Aiguillettes de poisson	lait gluten poisson	Dos de colin	poisson	Pois chiche* aux carottes tomates		Pavé d'épeautre*	gluten celeri
Légumes			Frites		Haricots Verts*		Semoule* Légumes aux épices	gluten	Gratin de choux fleurs*	lait
Laitage			Petits nova aux fruits*	lait	Tomme*	lait			Glace	lait œuf
Dessert					Plateau de fruits		Banane*			

Les menus peuvent changer par manque d'approvisionnement ou rupture de stock chez les fournisseurs

(BBC) : bleu blanc cœur est une association privilégiant une alimentation basée sur l'herbe et les graines de lin oléagineux, par conséquent plus riche en OMEGA "

Toutes les viandes sont d'origine française.

* aliment bio

Affichage des 14 allergènes : Moutarde, crustacés, Poisson, œufs, soja, arachide, fruits à coque, sulfites, lait, lupin, graines de sésame, mollusques, céréales contenant du gluten, céleri.

Cuisine intercommunale

Vacances

Semaine du 13 Avril au 17 Avril 2026

repas végétarien

	Lundi	Aller-gènes	Mardi	Aller-gènes	Mercredi	Aller-gènes	Jeudi	Aller-gènes	Vendredi	Aller-gènes
Hors d'œuvre	Salade de riz *	moutarde	Kiwi*		Friand au fromage	gluten lait	Salade verte* au fromage	moutarde lait	Tomates cerises à la croque	
Plat garni	Rosbeef		Lasagnes végétariennes	gluten lait	Dos de colin sauce aux crevettes	poisson lait	Galette* saucisse BBC		Paëlla au poulet	crustacé
Légumes	Haricots beurre aux tomates concassées		Salade	moutarde	Purée à la carotte*	lait				
Laitage	Fromage*	lait	Crème chocolat*	lait					Camembert*	lait
Dessert	Banane*				Orange		Compote* gâteau sec	gluten œuf	Fruit*	

Les menus peuvent changer par manque d'approvisionnement ou rupture de stock chez les fournisseurs

(BBC) : bleu blanc cœur est une association privilégiant une alimentation basée sur l'herbe et les graines de lin oléagineux, par conséquent plus riche en OMEGA "

Toutes les viandes sont d'origine française.

* aliment bio

Affichage des 14 allergènes : Moutarde, crustacés, Poisson, œufs, soja, arachide, fruits à coque, sulfites, lait, lupin, graines de sésame, mollusques, céréales contenant du gluten, céleri.

Cuisine intercommunale

Vacances

Semaine du 13 Avril au 17 Avril 2026 Menus sans viande

	Lundi	Aller-gènes	Mardi	Aller-gènes	Mercredi	Aller-gènes	Jeudi	Aller-gènes	Vendredi	Aller-gènes
Hors d'œuvre	Salade de riz	moutarde	Kiwi*		Friand au fromage	gluten lait	Salade verte* au fromage	moutarde lait	Tomates cerises à la croque	
Plat garni	Omelettes	œuf	Lasagnes végétariennes	gluten lait	Dos de colin sauce aux crevettes	poisson lait	Galette* au fromage	lait	Paëlla sans viande	crustacé
Légumes	Haricots beurre aux tomates concassées		Salade	moutarde	Purée à la carotte	lait				
Laitage	Fromage*	lait	Crème chocolat*	lait					Camembert*	lait
Dessert	Banane*				Orange		Compote* gâteau sec	gluten œuf	Fruit	

Les menus peuvent changer par manque d'approvisionnement ou rupture de stock chez les fournisseurs

(BBC) : bleu blanc cœur est une association privilégiant une alimentation basée sur l'herbe et les graines de lin oléagineux, par conséquent plus riche en OMEGA "

Toutes les viandes sont d'origine française.

* aliment bio

Affichage des 14 allergènes : Moutarde, crustacés, Poisson, œufs, soja, arachide, fruits à coque, sulfites, lait, lupin, graines de sésame, mollusques, céréales contenant du gluten, céleri.

Cuisine intercommunale

Vacances

Semaine du 20 Avril au 24 Avril 2026

repas végétarien

	Lundi	Aller-gènes	Mardi	Aller-gènes	Mercredi	Aller-gènes	Jeudi	Aller-gènes	Vendredi	Aller-gènes
Hors d'œuvre	Betteraves vinaigrette	moutarde	Ananas		Salade de pépinettes	gluten	Macédoine de légumes 1/2 œuf*	moutarde œuf	Carottes râpées*	moutarde
Plat garni	Côtes de porc		Couscous * boulettes de bœuf *et	gluten	Escalope de dinde à la normande	lait	Pizza aux trois fromages	lait gluten	Chili con carne	
Légumes	Pommes rosti aux légumes	lait celeri	ses légumes*		Haricots verts*		Salade*	moutarde	Riz	
Laitage	Tomme* fermière	lait	Yaourt à la fraise*	lait	Vache qui rit*	lait			Crème vanille*	lait
Dessert	Fruit*				Salade de fruits		Fruit*			

Les menus peuvent changer par manque d'approvisionnement ou rupture de stock chez les fournisseurs

(BBC) : bleu blanc cœur est une association privilégiant une alimentation basée sur l'herbe et les graines de lin oléagineux, par conséquent plus riche en OMEGA "

Toutes les viandes sont d'origine française.

* aliment bio

Affichage des 14 allergènes : Moutarde, crustacés, Poisson, œufs, soja, arachide, fruits à coque, sulfites, lait, lupin, graines de sésame, mollusques, céréales contenant du gluten, céleri.

Cuisine intercommunale

Vacances

Semaine du 20 Avril au 24 Avril 2026 Menus sans viande

	Lundi	Aller-gènes	Mardi	Aller-gènes	Mercredi	Aller-gènes	Jeudi	Aller-gènes	Vendredi	Aller-gènes
Hors d'œuvre	Betteraves vinaigrette	moutarde	Ananas		Salade de pépinettes	gluten	Macédoine de légumes 1/2 œuf	moutarde œuf	Carottes râpées*	moutarde
Plat garni	Poisson pané	poisson gluten œuf	Couscous * boulettes de bœuf *et	gluten	Filet de poisson		Pizza aux trois fromages	lait gluten	Chili sean carne	
Légumes	Pommes rosti aux légumes	lait celeri	ses légumes*		Haricots verts		Salade	moutarde	Riz	
Laitage	Tomme fermière*	lait	Yaourt à la fraise*	lait	Vache qui rit*	lait			Crème vanille*	lait
Dessert	Fruit				Salade de fruits		Fruit			

Les menus peuvent changer par manque d'approvisionnement ou rupture de stock chez les fournisseurs

(BBC) : bleu blanc cœur est une association privilégiant une alimentation basée sur l'herbe et les graines de lin oléagineux, par conséquent plus riche en OMEGA "

Toutes les viandes sont d'origine française.

* aliment bio

Affichage des 14 allergènes : Moutarde, crustacés, Poisson, œufs, soja, arachide, fruits à coque, sulfites, lait, lupin, graines de sésame, mollusques, céréales contenant du gluten, céleri.