Cuisine intercommunale

Vacances

Semaine du 26 octobre au 30 octobre 2026

repas végétarien

	Lundi	Aller-gènes	Mardi	Aller-gènes	Mercredi	Aller-gènes	Jeudi	Aller-gènes	Vendredi	Aller-gènes
Hors d'œuvre	Crème de potimaron* au fromage	lait	Ananas		Carottes * râpées aux deux couleurs	moutarde	Salade de boulgour* surimi	gluten poisson	Salade verte Raisins secs	moutarde
Plat garni	Lentilles* ménagères aux		Boules de bœuf*		Saumon sauce aurore	poisson gluten	Sauté de dinde		Lasagnes végétariennes	gluten lait
Légumes	dés de jambon de porc		Pommes rosties aux légumes		Riz* aux légumes*		Haricots beurre	laits		
Laitage		lait	Yaourt *	lait	Crème chocolat*	lait	Fromage*	lait	Tomme de Messac*	lait
Dessert	Raisin*						Salade de fruits Gâteau sec		Pomme* locale	

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 26 octobre au 30 octobre 2026 Menus sans viande

	Lundi	Aller-gènes	Mardi	Aller-gènes	Mercredi	Aller-gènes	Jeudi	Aller-gènes	Vendredi	Aller-gènes
Hors d'œuvre	Crème de potimaron* au fromage	lait	Ananas		Carottes * râpées aux deux couleurs	moutarde	Salade de boulgour* surimi	gluten poisson	Salade verte Raisins secs	moutarde
Plat garni	Lentilles* ménagères		Boulettes végétales		Saumon sauce aurore	poisson gluten	Omelette	œuf	Lasagnes végétariennes	gluten lait
Légumes	Aiguillettes de poisson	gluten œuf	Pommes rosties aux légumes		Riz* aux légumes*		Haricots beurre			
Laitage		lait	Yaourt *	lait	Crème chocolat*	lait	Fromage*	lait	Tomme de Messac*	lait
Dessert	Raisin*				Yaourt		Salade de fruits Gâteau sec		Pomme* locale	

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 novembre 2026

repas végétarien

	Lundi	Aller-gènes	Mardi	Aller-gènes	Mercredi	Aller-gènes	Jeudi	Aller-gènes	Vendredi	Aller-gènes
Hors d'œuvre	Kiwi*	kiwi	Pâté de campagne		Betterave* vinaigrette	moutarde	Potage de légumes*		1/2 œuf dur * salade*	œuf moutarde
Plat garni	Nuggets de poulet	gluten œuf	Dos de merlu sauce safran	poisson gluten lait	Gratin de chou fleur pommes de	lait gluten	Galette* saucisse BBC		Couscous* végétarien	gluten
Légumes	Frites Ketchup		Purée de carottes*	gluten lait	terre béchamel aux dés de viande		Salade*	moutarde		
Laitage	Flamby*	lait	Camembert*	lait	(de dinde)		Yaourt* aromatisé	lait	Tomme de Messac*	lait
Dessert			Banane*		Poire*				Pomme* locale	

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 novembre 2026 Menus sans viande

	Lundi	Aller-gènes	Mardi	Aller-gènes	Mercredi	Aller-gènes	Jeudi	Aller-gènes	Vendredi	Aller-gènes
Hors d'œuvre	Kiwi	kiwi	Potage *		Betterave* vinaigrette	moutarde	Potage de légumes*		1/2 œuf dur * salade*	œuf moutarde
Plat garni	Nuggets de blé	gluten œuf	Dos de cabillaud sauce safran	poisson gluten lait	Gratin de chou fleur pommes de	lait gluten	Galettes au fromage	lait	Couscous* végétarien	gluten
Légumes	Frites		Purée carottes*	gluten lait	terre béchamel		Salade	moutarde		
Laitage	Flamby*	lait	Camembert*	lait			Yaourt* aromatisé	lait	Tomme de Messac*	lait
Dessert			Banane		Poire*				Pomme* locale	

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 novembre 2026

repas végetarien

	Lundi	Aller-gènes	Mardi	Aller-gènes	Mercredi	Aller-gènes	Jeudi	Aller-gènes	Vendredi	Aller-gènes
Hors d'œuvre	Crêpes au fromage	lait œuf gluten	Pomelos Kiwi (mater)		Férié		Potage aux lentilles corail curry coco	lentilles lait	Carottes* râpées au gruyère*	moutarde lait
Plat garni	Rôti de dinde sauce crème	lait	Filet de poisson meunière	poisson			Pâtes* végé-gnaise	gluten	Sauté de porc aux pruneaux	
Légumes	Boulgour* Brunoise de légumes	gluten	Petits pois* au carottes*		Férié		Emmental râpé*	lait	Riz*	
Laitage	Vache qui rit*	lait	Crème dessert vanille*	lait					Tarte aux pommes	gluten lait
Dessert	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 novembre 2026 Menus sans viande

	Lundi	Aller-gènes	Mardi	Aller-gènes	Mercredi	Aller-gènes	Jeudi	Aller-gènes	Vendredi	Aller-gènes
Hors d'œuvre	Crêpes au fromage	lait œuf gluten	Pomelos Kiwi (mater)		Férié		Potage aux lentilles corail curry coco	lentilles lait	Carottes* râpées au gruyère*	moutarde lait
Plat garni	Omelette	œuf	Filet de poisson meunière	poisson			Pâtes* végé-gnaise	gluten	Filet de merlu	poisson
Légumes	Boulgour* Brunoise de légumes	gluten	Petits pois* au carottes*		Férié		Emmental râpé*	lait	Riz*	
Laitage	Vache qui rit*	lait	Crème dessert vanille*	lait					Tarte aux pommes	gluten
Dessert	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 16 au 20 novembre 2026

Repas végétarien

	Lundi	Aller-gènes	Mardi	Aller-gènes	Mercredi	Aller-gènes	Jeudi	Aller-gènes	Vendredi	Aller-gènes
Hors d'œuvre	Salade de coquillettes*	gluten moutarde	Feuille de chêne aux dés de fromage	moutarde œuf	Duo de panais et carottes râpées	moutarde	Potage au potimaron*	lait	Macédoine de légumes mayonnaise	œuf
Plat garni	Boulettes* aux pois chiches		Palette de porc		Jumbalaya (riz, poulet , encornet…)	poisson crustacé	Sauté de bœuf marengo		Dos de cabillaud sauce crème	lait
Légumes	Haricots verts*	lait	Purée	lait		lait	Boulgour*	gluten	Choux fleur* Pomme de terre	
Laitage	Gouda*	lait	Fruits au sirop		Yaourt*	lait			Chanteneige*	lait
Dessert	Poire*						Clémentines*		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 novembre 2026 Menus sans viande

	Lundi	Aller-gènes	Mardi	Aller-gènes	Mercredi	Aller-gènes	Jeudi	Aller-gènes	Vendredi	Aller-gènes
Hors d'œuvre	Salade de coquillettes*	gluten moutarde	Feuille de chêne aux dés de fromage	moutarde œuf	Duo de panais et carottes râpées	moutarde	Potage au potimaron*	lait	Macédoine de légumes mayonnaise	œuf
Plat garni	Boulettes* aux pois chiches		Poisson blanc		Jumbalaya (riz, encornet…)	poisson crustacé	Omelette	lait	Dos de cabillaud sauce crème	lait
Légumes	Haricots verts*	lait	Purée	lait		lait	Boulgour*	gluten	Choux fleur Pomme de terre	
Laitage	Gouda*	lait	Fruits au sirop		Yaourt*	lait			Chanteneige*	lait
Dessert	Poire*						Clémentines		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 novembre 2026

repas végétarien

	Lundi	Aller-gènes	Mardi	Aller-gènes	Mercredi	Aller-gènes	Jeudi	Aller-gènes	Vendredi	Aller-gènes
Hors d'œuvre	Kiwi*		Rillettes		Salade d'endives aux pommes	moutarde	1/2 œuf dur* Salade*	œuf moutarde	Potage de légumes* au fromage	lait
Plat garni	Rosbeef		Filet de poisson	poisson	Colombo de dinde		Tartiflette végétarienne	lait	galette* saucisse BBC	
Légumes	Coquilette*	gluten	Riz aux dés de carottes		Semoule*	gluten			jus de pomme	
Laitage	Yaourt*	lait	Fromage blanc*	lait	Fromage*	lait	Clémentines*			
Dessert					Compote*				Crêpes*	œuf gluten lait

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 novembre 2026 Menus sans viande

	Lundi	Aller-gènes	Mardi	Aller-gènes	Mercredi	Aller-gènes	Jeudi	Aller-gènes	Vendredi	Aller-gènes
Hors d'œuvre	Kiwi*		Betteraves rouges	moutarde	Salade d'endives aux pommes	moutarde	1/2 œuf dur* Salade*	œuf moutarde	Potage de légumes* au fromage	lait
Plat garni	Pavé végétarien		Filet de poisson	poisson	colombo de lentilles		Tartiflette végétarienne	lait	galette* au fromage	
Légumes	Coquilette*	gluten	Riz aux dés de carottes		Semoule*	gluten			jus de pomme	
Laitage	Yaourt*	lait	Fromage blanc*	lait	Fromage*	lait	Clémentines			
Dessert					Compote*				Crêpes*	œuf gluten lait

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 31 novembre au 4 décembre 2026

La réunion

Repas végétarien

	Lundi	Aller-gènes	Mardi	Aller-gènes	Mercredi	Aller-gènes	Jeudi	Aller-gènes	Vendredi	Aller-gènes
Hors d'œuvre	Carottes* râpées à la noix de coco	moutarde	Betteraves * vinaigrette*	moutarde	Crêpe au fromage	lait œuf gluten	Potage Dubarry*	lait	Salade verte *au fromage*	moutarde lait
Plat garni	Sauté de porc à l'ananas	gluten	Aiguillettes de colin	gluten œuf poisson	Poulet		Œuf dur* béchamel	Œuf lait gluten	Hachis parmentier à la carotte	lait
Légumes	Riz	gluten	Boulgour* aux poireaux	gluten	Carottes au miel et thym Torsades		Haricots verts*	lait		
Laitage	Crème dessert vanille*	lait	Yaourt aromatisé*	lait					Brownies	Gluten œuf fruit à coque
Dessert					Bananes*		Clémentines*			

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 31 novembre au 4 décembre 2026 Menus sans viande

	Lundi	Aller-gènes	Mardi	Aller-gènes	Mercredi	Aller-gènes	Jeudi	Aller-gènes	Vendredi	Aller-gènes
Hors d'œuvre	Carottes* râpées à la noix de coco	moutarde	Betteraves * vinaigrette*	moutarde	Crêpe au fromage	lait œuf gluten	Potage Dubarry*		Salade verte *au fromage*	moutarde lait
Plat garni	Nuggets de blé	gluten	Aiguillettes de colin	gluten œuf poisson	Poulet		Œuf dur* béchamel	Œuf lait gluten	Filet de poisson	poisson
Légumes	Pâtes*	gluten	Boulgour* aux poireaux	gluten	Carottes au miel et thym Riz		Haricots verts*	lait	Purée	lait
Laitage	Crème dessert vanille*	lait	Yaourt aromatisé*	lait					Brownies	Gluten œuf fruit à coque
Dessert					Bananes*		Clémentines*			

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 7 au 11 décembre 2026

repas végétarien

	Lundi	Aller-gènes	Mardi	Aller-gènes	Mercredi	Aller-gènes	Jeudi	Aller-gènes	Vendredi	Aller-gènes
Hors d'œuvre	Salade coleslow	moutarde œuf	Crème de potimaron* au fromage	lait	Feuille de chênes aux noix	Noix	Salade de pépinettes	Gluten Moutarde	1/2 œuf* dur Salade	œuf moutarde
Plat garni	Boules de bœuf* ketchup	lait	Filet de poisson meunière	poisson lait œuf gluten	Tartiflette	lait	Roti de dinde		Chili sin carné	
Légumes	Frites		Purée de patate douce*	lait			Poelée de légumes anciens*		Riz*	
Laitage					Fruits au sirop		Flamby vanille*	Lait	Tomme* de Messac	lait
Dessert	Yaourt*	Lait	Pomme*						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

Semaine du 7 au 11 décembre 2026 Menus sans viande

	Lundi	Aller-gènes	Mardi	Aller-gènes	Mercredi	Aller-gènes	Jeudi	Aller-gènes	Vendredi	Aller-gènes
Hors d'œuvre	Salade coleslow	moutarde œuf	Crème de potimaron* au fromage	lait	Feuille de chênes aux noix	Noix	Salade de pépinettes	Gluten Moutarde	1/2 œuf* dur Salade	œuf moutarde
Plat garni	Boules de végétariennes	Pois	Filet de poisson meunière	poisson lait œuf gluten	Tartiflette végétarienne	lait	Dos de cabillaud	poisson	Chili sin carné	
Légumes	Frites		Purée de patate douce*	lait			Poelée de légumes anciens		Riz*	
Laitage					Fruits au sirop		Flamby vanille*	Lait	Tomme* de Messac	lait
Dessert	Yaourt*	Lait	Pomme*				fromage Fruit		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

Semaine du 14 au 18 décembre 2026

repasvégétarien

	Lundi	Aller-gènes	Mardi	Aller-gènes	Mercredi	Aller-gènes	Jeudi	Aller-gènes	Vendredi	Aller-gènes
Hors d'œuvre	Crème de courgettes au fromage	Lait	Betteraves*	moutarde	Saucisson à l'ail				Carottes* rapées	Moutarde
Plat garni	Poulet roti		Sauté de porc aux pommes*		Dos de cabillaud	poisson	REPAS DE NOEL		Couscous* végétarien	gluten
Légumes	Petits pois * carottes*		Torsades*	gluten	Riz et choux fleur au lait de coco et curry	Lait				
Laitage			Petits suisse aux fruits*	lait	Tomme*	lait			Yaourt*	lait
Dessert	Clémentines*				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 14 au 18 décembre 2026 Menus sans viande

	Lundi	Aller-gènes	Mardi	Aller-gènes	Mercredi	Aller-gènes	Jeudi	Aller-gènes	Vendredi	Aller-gènes
Hors d'œuvre	Crème de courgettes au fromage	Lait	Betteraves*	moutarde	Potage			moutarde	Carottes rapées	
Plat garni	Omelette*	œuf	Pavé végétal		Dos de cabillaud	poisson	REPAS DE NOEL	lait	Couscous végétariens	gluten
Légumes	Petits pois * carottes*		Torsades*	gluten	Riz et chou fleur au lait de coco et curry					
Laitage			Petits suisse aux fruits*	lait	Tomme*	lait			Yaourt	lait
Dessert	Clémentines				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

Vacances

Semaine du 21 au 25 décembre 2026

repas végétarien

	Lundi	Aller-gènes	Mardi	Aller-gènes	Mercredi	Aller-gènes	Jeudi	Aller-gènes	Vendredi	Aller-gènes
Hors d'œuvre	Velouté de légumes* fromage	lait	Salade de perles de blé	gluten moutarde	Betteraves*	moutarde	Kiwi*	kiwi		
Plat garni	Poulet		Colin sauce crème*	Poisson lait	Côtes de porc (bbc)		Ravioli de légumes	gluten lait		
Légumes	Purée	lait	Mélange de légumes*		Lentilles*		au gruyère*			
Laitage	Fruits au sirop		Flan pâtissier*	lait	Brie*	lait	Petits suisses aux fruits*	lait		
Dessert	Gâteau sec	œuf gluten			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

Vacances

Semaine du 21 au 25 décembre 2026 Menus sans viande

	Lundi	Aller-gènes	Mardi	Aller-gènes	Mercredi	Aller-gènes	Jeudi	Aller-gènes	Vendredi	Aller-gènes
Hors d'œuvre	Velouté de légumes* fromage	lait	Salade de perles de blé	gluten moutarde	Betteraves*	moutarde	Kiwi*	kiwi		
Plat garni	Œuf dur		Colin sauce crème*	Poisson lait	Poisson pané	poisson gluten	Ravioli de légumes	gluten lait		
Légumes	Purée	lait	Mélange de légumes*		Lentilles*		au gruyère*			
Laitage	Fruits au sirop		Flan pâtissier*	lait	Brie*	lait	Petits suisses aux fruits*	lait		
Dessert	Gâteau sec	œuf gluten			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.