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		Couscous Végétarien	Œuf lait gluten	Hachis parmentier à la carotte	lait
Légumes	Riz	gluten	Boulgour* aux poireaux	gluten	Carottes au miel et thym Torsades					
Laitage	Crème dessert vanille*	lait	Yaourt aromatisé*	lait			Camembert*	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	Accra de poisson	gluten	Aiguillettes de colin	gluten œuf poisson	Omelette*		Œuf dur* béchamel	Œuf lait gluten	Brandade de	poisson
Légumes	Riz*	gluten	Boulgour* aux poireaux	gluten	Carottes au miel et thym Polenta	gluten	Haricots verts*	lait	poisson	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 de pépinettes	moutarde œuf	Crème de potimaron* au fromage	lait	Feuille de chênes aux noix	Noix	Salade coleslow	Moutarde œuf	1/2 œuf* dur Salade	œuf moutarde
Plat garni	Roti de dinde		Filet de poisson meunière	poisson lait œuf gluten	Palette de porc	lait	Boules de bœuf*	Gluten	Chili sin carné	
Légumes	Haricots beurre	lait	Purée de patate douce*	lait	lentilles*		Frites		Riz*	
Laitage	Flamby vanille*	lait			Fromage*	lait	yaourt*	Lait	Tomme* de Messac	lait
Dessert			Pomme*		Fruits au sirop				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 de pépinettes	moutarde œuf	Crème de potimaron* au fromage	lait	Feuille de chênes aux noix	Noix	Salade coleslow	Gluten Moutarde	1/2 œuf* dur Salade	œuf moutarde
Plat garni	Dos de cabillaud	Pois	Filet de poisson meunière	poisson lait œuf gluten	Galettes végétales*	lait	Boulettes végétales	poisson	Chili sin carné	
Légumes	Haricots beurre	Lait	Purée de patate douce*	lait	lentilles*		Frites		Riz*	
Laitage	Flamby vanille*	Lait			Fromage*	lait	Yaourt*	Lait	Tomme* de Messac	lait
Dessert			Pomme*		Fruits au sirop				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		Terrine de saumon Mayonnaise	œuf poisson	Carottes* rapées	Moutarde
Plat garni	Poulet roti		Sauté de porc aux pommes*		Dos de cabillaud	poisson	Roti de dinde		Couscous* végétarien	gluten
Légumes	Petits pois * carottes*	pois	Torsades*	gluten	Riz et choux fleur au lait de coco et curry	Lait	Pommes dauphines	œuf gluten		
Laitage			Petits suisse aux fruits*	lait	Tomme*	lait			Yaourt*	lait
Dessert	Clémentines*				Poire*		Eclair chocolat	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 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		Terrine de saumon Mayonnaise	œuf poisson	Carottes rapées	
Plat garni	Omelette*	œuf	Pavé végétal		Dos de cabillaud	poisson	Boulettes de blé tomates	gluten basilic	Couscous végétariens	gluten
Légumes	Petits pois * carottes*		Torsades*	gluten	Riz et chou fleur au lait de coco et curry		Pommes dauphines	œuf gluten		
Laitage			Petits suisse aux fruits*	lait	Tomme*	lait			Yaourt	lait
Dessert	Clémentines				Poire*		Eclair chocolat	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

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.