



Menus des mercredis

du 25 février au 18 mars 2026



Mercredi 25 février

Radis a la croc au sel

6

Lasagnes végétariennes aux
lentilles bio de Charente

4B 5 6

Chocolat Liégeois maison

4B 6 13

Sablés maison

4B 5 6

Mercredi 04 mars

Concombre et mimolettes

4B

Escalope de porc panée

4B 5 6

Petit pois et carottes bio

4B 6

Gouda

4B 6

Flaugnarde aux pommes bio

4B 5 6 10 13

Mercredi 11 mars

Duo carottes céleris

4B 2 6 9 14

Galette campagnarde

4B 5 6 14

Petite salade verts



Brie

6

Riz au lait Bio

4B 6

Mercredi 18 mars

Salade piémontaise vegetale

4B

Saumon rôti

4B 5 6 11

Epinards bio a la crème

4B 5 6

Comté

6

Bananes

4B

Allergènes

- 1 : Arachide
- 2 : Céleri
- 3 : Fruits à coque
- 4 : Crustacés
- 5 : Gluten
- 6 : Lait
- 7 : Lupin
- 8 : Mollusques
- 9 : Moutarde
- 10 : Oeuf
- 11 : Poisson
- 12 : Sésame
- 13 : Soja
- 14 : Sulfites

Labels

- : AOC
 : AOP
 : BIO
 : HVE
 : IGP
 : Label Rouge
 : MSC
 : Pêche Durable
- : RUP
 : STG
 : Bleu Blanc Coeur
 : Volaille Française
 : Circuit court
 : Durable
- : Issu du commerce équitable
 : Local
 : Produit de la ferme
 : VBF
 : VPF
 : Alternative

Origines

Bœuf et veau : Montbron