

Menus

du 02 au 06 février

2026

LUNDI



-   Salade vinaigrette
-  Chili sin carné
- Riz
- Crème anglaise

MARDI

-   Carottes râpée emmental
-  Blanquette de veau
- Haricots verts
- Crêpe sucrée



MERCREDI

-  Pique-nique

JEUDI

- Flammekuech
-   Poisson frais
-  Carottes vapeur à la crème
-  Fruit de saison

VENDREDI

-   Radis noir - beurre
-   Saucisses
-  Lentilles
-  Fromage blanc



Liste des aliments qui peuvent contenir des allergènes ou des traces



Gluten

1



Crustacés

2



Oeufs

3



Poissons

4



Arachides

5



Soya

6



Lait

7



Fruits à coque

8



Céleri

9



Moutarde

10



Sésame

11



Sulfites

12



Lupins

13



Mollusques

14

Projet Alimentaire Territoire
La Rochelle • Aunis • Ré

Agriculture Biologique

Menu Végétarien

Fait maison

Producteur local



En cas d'imprévu, les menus peuvent être amenés à changer.