

*Semaine du 18 au 22 Mai 2026 - Semaine Agrilocal -*

## LUNDI

Taboulé à la marocaine (petit pois, poivron, raisin sec, menthe)

*All : Gluten et Sulfites*

Boudin blanc de Sommières-du-Clain (86) grillé

*All : Gluten, lait, œuf et Sulfites*

Poêlée de carottes fraîches \*

Montcadi croûte noire

*All : Lait*

Banane

## MARDI

Œuf dur sauce cocktail

*All : Œuf, moutarde et Sulfites*

Chili végétarien (haricots rouges, maïs, sauce tomate) et son riz blanc BIO (plat complet) \*

*All : Sulfites*

Gouda

*All : Lait*

Pomme BIO (local)

## MERCREDI

Carottes râpées ciboulette

Pilon de poulet grillé

*All : Gluten et Céleri*

Haricots beurre très fins sautés

Petit suisse aromatisé

*All : Lait*

Dartois de Lençloître (86)

*All : Gluten, Lait, Œuf, Soja et Fruits à coques*

## JEUDI

Salade verte mimosa

*All : Œuf*

Sauté de bœuf au paprika \*

*All : Gluten, Céleri et Sulfites*

Gnocchis persillés

*All : Gluten*

Yaourt sucré fermier de Saint Gervais les 3 Clochers (86)

*All : Lait*

Cocktail de fruits au sirop

*All : Sulfites*

## VENDREDI

Haricots verts au maïs

Gratin de poisson aux pommes de terre \*

*All : Gluten, Lait et Poisson*

(plat complet)

Chèvre au lait pasteurisé / Chèvre fermier de Sossay (86)

*All : Lait*

Clafoutis aux abricots \*

*All : Gluten, Lait et Œuf*

*Les viandes bovines et le porc sont d'origine française. Les volailles sont d'origine française et/ou UE.*

***Les allergènes présents sont indiqués en italique***