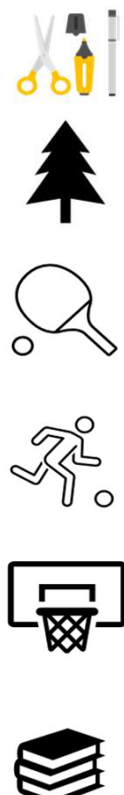




Les plats sont cuisinés
par le personnel de la
commune avec des
produits frais

	Lundi 31-août-26	Mardi 1-sept.-26	Mercredi 2-sept.-26	Jeudi 3-sept.-26	Vendredi 4-sept.-26
DEJEUNER		Betteraves Bio vinaigrette Poisson pané Blé  Fruit de saison Bio	Melon Charentais Pâtes à la Bolognaise Compote	Concombre Bio vinaigrette Saucisse grillée Lentilles Bio Yaourt nature sucré	Salade verte BIO aux dés d'emmental Omelette nature Frites Repas végétarien Glace
gouter	GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER



Bilan allergènes du **lundi 31 août 2026** au **vendredi 4 septembre 2026**

RESTAURANT SCOLAIRE DE CHARRON

PRIMAIRE - NORMAL

Composante repas	Recette	Information incomplète	Arachide	Crustacés	Céleri	Fruit à coque	Gluten	Lait	Lupin	Mollusque	Moutarde	Oeuf	Poisson	Soja	Sulfite	Sésame
------------------	---------	------------------------	----------	-----------	--------	---------------	--------	------	-------	-----------	----------	------	---------	------	---------	--------

LUNDI 31 AOÛT 2026 - DÉJEUNER

ENTREE	--	☑	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
PLAT	--	☑	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
LEGUME	--	☑	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
FROMAGE ET LAITAGES	--	☑	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
DESSERT	--	☑	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-

MARDI 1 SEPTEMBRE 2026 - DÉJEUNER

ENTREE	Betteraves Bio vinaigrette	☑	-	-	-	-	-	-	-	-	✓	-	-	-	✓	-
PLAT	Poisson pané MSC pêche durable et quartier de citron	☑	-	-	-	-	✓	-	-	-	-	-	✓	-	-	-
LEGUME	Blé	☑	-	-	-	-	✓	-	-	-	-	-	-	-	-	-
FROMAGE ET LAITAGES	--	☑	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
DESSERT	Fruit de saison Bio	☑	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-

MERCREDI 2 SEPTEMBRE 2026 - DÉJEUNER

ENTREE	Melon Charentais (local/france)	☑	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
PLAT	Coquillettes à la Bolognaise	☑	✓	-	-	-	✓	✓	-	-	-	✓	-	-	-	-
LEGUME	--	☑	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
FROMAGE ET LAITAGES	--	☑	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
DESSERT	Compote de pomme	☑	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-

Commentaire :

Liste donnée à titre indicatif, établie d’après les fiches techniques fournisseurs, qui ne saurait remplacer la lecture des étiquettes des produits utilisés à la préparation. Liste qui reprend les allergènes introduits de façon volontaire (conformément à l’obligation d’affichage) et non ceux présents de façon fortuite ou à l’état de traces. Pour les allergiques, les allergènes potentiellement présents doivent être lus sur l’étiquette.

PRIMAIRE - NORMAL

Composante repas	Recette	Information incomplète	Arachide	Crustacés	Céleri	Fruit à coque	Gluten	Lait	Lupin	Mollusque	Moutarde	Oeuf	Poisson	Soja	Sulfite	Sésame
------------------	---------	------------------------	----------	-----------	--------	---------------	--------	------	-------	-----------	----------	------	---------	------	---------	--------

JEUDI 3 SEPTEMBRE 2026 - DÉJEUNER

ENTREE	Concombre Bio vinaigrette	☑	-	-	-	-	-	-	-	-	✓	-	-	-	✓	-
PLAT	Saucisse de Toulouse grillée	☑	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
LEGUME	Lentilles Bio au jus	☑	-	-	-	-	-	✓	-	-	-	-	-	-	-	-
FROMAGE ET LAITAGES	--	☑	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
DESSERT	Yaourt nature sucré	☑	-	-	-	-	-	✓	-	-	-	-	-	-	-	-

VENDREDI 4 SEPTEMBRE 2026 - DÉJEUNER

ENTREE	Salade verte BIO aux dés d'emmental	☑	-	-	-	-	-	✓	-	-	✓	-	-	-	✓	-
PLAT	Omelette nature	☑	-	-	-	-	-	-	-	-	-	✓	-	-	-	-
LEGUME	Frites	☑	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
FROMAGE ET LAITAGES	--	☑	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
DESSERT	Timbale glacée vanille-fraise	☑	-	-	-	-	-	✓	-	-	-	-	-	-	-	-

Commentaire :

Liste donnée à titre indicatif, établie d’après les fiches techniques fournisseurs, qui ne saurait remplacer la lecture des étiquettes des produits utilisés à la préparation. Liste qui reprend les allergènes introduits de façon volontaire (conformément à l’obligation d’affichage) et non ceux présents de façon fortuite ou à l’état de traces. Pour les allergiques, les allergènes potentiellement présents doivent être lus sur l’étiquette.



	Lundi 7-sept.-26	Mardi 8-sept.-26	Mercredi 9-sept.-26	Jeudi 10-sept.-26	Vendredi 11-sept.-26
DEJEUNER	Tartine de sardines Sauté de veau Haricots verts Fruit de saison Bio	Salade de tomates Bio et fromage Lasagnes aux légumes d'été Bio Fromage blanc au coulis de fruits	Taboulé Escalope panée Brocolis Bio Fruit de saison	Cervelas Poisson frais sauce citronnée Riz Créole Fruit de saison Bio	Carottes râpées Bio vinaigrette Tajine de dinde aux abricots Salsifis Crème à la vanille
gouter	GOUTER	GOUTER	GOUTER	GOUTER	GOUTER



Produits issus de l'agriculture
biologique



Viande et œuf
origine France



Je mange
local Produit local



Plat végétarien



Bilan allergènes du lundi 7 septembre 2026 au vendredi 11 septembre 2026

RESTAURANT SCOLAIRE DE CHARRON

PRIMAIRE - NORMAL

Composante repas	Recette	Information incomplète	Arachide	Crustacés	Céleri	Fruit à coque	Gluten	Lait	Lupin	Mollusque	Moutarde	Oeuf	Poisson	Soja	Sulfite	Sésame
------------------	---------	------------------------	----------	-----------	--------	---------------	--------	------	-------	-----------	----------	------	---------	------	---------	--------

LUNDI 7 SEPTEMBRE 2026 - DÉJEUNER

ENTREE	Rillettes de sardines	☑	-	-	-	-	-	✓	-	-	-	-	✓	-	✓	-
PLAT	Sauté de veau	☑	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	✓	-
LEGUME	Haricots verts	☑	-	-	-	-	-	✓	-	-	-	-	-	-	-	-
FROMAGE ET LAITAGES	--	☑	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
DESSERT	Fruit de saison Bio	☑	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-

MARDI 8 SEPTEMBRE 2026 - DÉJEUNER

ENTREE	Tomate Bio à l'emmental Bio	☑	-	-	-	-	-	✓	-	-	✓	-	-	-	✓	-
PLAT	Lasagnes Bio provençales végétariennes	☑	-	-	-	-	✓	✓	-	-	-	-	-	✓	-	-
LEGUME	--	☑	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
FROMAGE ET LAITAGES	--	☑	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
DESSERT	Fromage blanc au coulis de fruits rouges	☑	-	-	-	-	-	✓	-	-	-	-	-	-	-	-

MERCREDI 9 SEPTEMBRE 2026 - DÉJEUNER

ENTREE	Taboulé maison	☑	✓	-	-	-	✓	-	-	-	-	-	-	-	-	-
PLAT	Escalope de volaille panée	☑	-	-	-	-	✓	✓	-	-	-	-	-	-	-	-
LEGUME	Brocolis Bio	☑	✓	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
FROMAGE ET LAITAGES	--	☑	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
DESSERT	Fruit de saison	☑	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-

Commentaire :

Liste donnée à titre indicatif, établie d'après les fiches techniques fournisseurs, qui ne saurait remplacer la lecture des étiquettes des produits utilisés à la préparation. Liste qui reprend les allergènes introduits de façon volontaire (conformément à l'obligation d'affichage) et non ceux présents de façon fortuite ou à l'état de traces. Pour les allergiques, les allergènes potentiellement présents doivent être lus sur l'étiquette.

PRIMAIRE - NORMAL

Composante repas	Recette	Information incomplète	Arachide	Crustacés	Céleri	Fruit à coque	Gluten	Lait	Lupin	Mollusque	Moutarde	Oeuf	Poisson	Soja	Sulfite	Sésame
------------------	---------	------------------------	----------	-----------	--------	---------------	--------	------	-------	-----------	----------	------	---------	------	---------	--------

JEUDI 10 SEPTEMBRE 2026 - DÉJEUNER

ENTREE	Cervelas vinaigrette	☑	-	-	-	-	-	✓	-	-	✓	-	-	-	✓	-
PLAT	Filet de poisson frais sauce citron	☑	✓	-	-	-	-	✓	-	-	-	-	✓	-	-	-
LEGUME	Riz Créole	☑	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
FROMAGE ET LAITAGES	--	☑	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
DESSERT	Fruit de saison Bio	☑	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-

VENDREDI 11 SEPTEMBRE 2026 - DÉJEUNER

ENTREE	Carottes râpées Bio vinaigrette	☑	-	-	-	-	-	-	-	-	✓	-	-	-	✓	-
PLAT	Tajine de dinde aux abricots	☑	✓	-	✓	-	-	-	-	-	-	✓	-	-	✓	-
LEGUME	Salsifis sautés	☑	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
FROMAGE ET LAITAGES	--	☑	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
DESSERT	Crème dessert à la vanille	☑	-	-	-	-	✓	✓	-	-	-	-	-	-	-	-

Commentaire :

Liste donnée à titre indicatif, établie d’après les fiches techniques fournisseurs, qui ne saurait remplacer la lecture des étiquettes des produits utilisés à la préparation. Liste qui reprend les allergènes introduits de façon volontaire (conformément à l’obligation d’affichage) et non ceux présents de façon fortuite ou à l’état de traces. Pour les allergiques, les allergènes potentiellement présents doivent être lus sur l’étiquette.



DEJEUNER

Betteraves Bio et
fromage

Rôti de veau

Haricots beurre



Fruit de saison Bio

Concombre Bio



Poulet rôti

Petits pois et carottes
Bio



Paris Brest

Salade verte et tomates
cerises

Croque Monsieur

Yaourt aromatisé

Salade d'avocat au
maïs

Pâtes de Lison à la
bolognaise
végétarienne

Repas végétarien

Petit-suisse

Saucisson à l'ail

Hachis Parmentier de
poisson

Fruit de saison Bio



gouter

GOUTER

GOUTER



GOUTER

GOUTER

GOUTER

Bilan allergènes du lundi 14 septembre 2026 au vendredi 18 septembre 2026

RESTAURANT SCOLAIRE DE CHARRON

PRIMAIRE - NORMAL

Composante repas	Recette	Information incomplète	Arachide	Crustacés	Céleri	Fruit à coque	Gluten	Lait	Lupin	Mollusque	Moutarde	Oeuf	Poisson	Soja	Sulfite	Sésame
------------------	---------	------------------------	----------	-----------	--------	---------------	--------	------	-------	-----------	----------	------	---------	------	---------	--------

LUNDI 14 SEPTEMBRE 2026 - DÉJEUNER

ENTREE	Betteraves Bio à l'emmental Bio	☑	-	-	-	-	-	✓	-	-	✓	-	-	-	✓	-
PLAT	Rôti de veau au jus	☑	-	-	✓	-	✓	-	-	-	-	-	-	-	✓	-
LEGUME	Haricots beurre	☑	-	-	-	-	-	✓	-	-	-	-	-	-	-	-
FROMAGE ET LAITAGES	--	☑	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
DESSERT	Fruit de saison Bio	☑	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-

MARDI 15 SEPTEMBRE 2026 - DÉJEUNER

ENTREE	Concombre Bio vinaigrette	☑	-	-	-	-	-	-	-	-	✓	-	-	-	✓	-
PLAT	Poulet rôti	☑	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
LEGUME	Petits pois et carottes Bio	☑	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
FROMAGE ET LAITAGES	--	☑	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
DESSERT	Paris Brest	☑	-	-	-	✓	✓	✓	-	-	-	✓	-	✓	-	-

MERCREDI 16 SEPTEMBRE 2026 - DÉJEUNER

ENTREE	Tomates cerises	☑	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
PLAT	Croque Monsieur	☑	-	-	-	-	✓	✓	-	-	-	✓	-	-	-	-
LEGUME	--	☑	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
FROMAGE ET LAITAGES	--	☑	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
DESSERT	Yaourt aromatisé	☑	-	-	-	-	-	✓	-	-	-	-	-	-	-	-

Commentaire :

Liste donnée à titre indicatif, établie d'après les fiches techniques fournisseurs, qui ne saurait remplacer la lecture des étiquettes des produits utilisés à la préparation. Liste qui reprend les allergènes introduits de façon volontaire (conformément à l'obligation d'affichage) et non ceux présents de façon fortuite ou à l'état de traces. Pour les allergiques, les allergènes potentiellement présents doivent être lus sur l'étiquette.

PRIMAIRE - NORMAL

Composante repas	Recette	Information incomplète	Arachide	Crustacés	Céleri	Fruit à coque	Gluten	Lait	Lupin	Mollusque	Moutarde	Oeuf	Poisson	Soja	Sulfite	Sésame
------------------	---------	------------------------	----------	-----------	--------	---------------	--------	------	-------	-----------	----------	------	---------	------	---------	--------

JEUDI 17 SEPTEMBRE 2026 - DÉJEUNER

ENTREE	Salade d'avocat au maïs	☒	✓	-	-	-	-	-	-	-	✓	-	-	-	✓	-
PLAT	GARNITURE BOLOGNAISE VEGETALE	☒	-	-	-	-	✓	-	-	-	-	-	-	✓	-	-
LEGUME	Coquillettes	☒	-	-	-	-	✓	✓	-	-	-	-	-	-	-	-
FROMAGE ET LAITAGES	--	☒	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
DESSERT	Petit-suisse nature	☒	-	-	-	-	-	✓	-	-	-	-	-	-	-	-

VENDREDI 18 SEPTEMBRE 2026 - DÉJEUNER

ENTREE	Saucisson à l'ail	☒	-	-	-	-	✓	-	-	-	✓	-	-	✓	-	-
PLAT	Hachis Parmentier de poisson MSC pêche durable	☒	-	-	-	-	✓	✓	-	-	-	✓	✓	-	-	-
LEGUME	--	☒	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
FROMAGE ET LAITAGES	--	☒	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
DESSERT	Fruit de saison Bio	☒	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-

Commentaire :

Liste donnée à titre indicatif, établie d’après les fiches techniques fournisseurs, qui ne saurait remplacer la lecture des étiquettes des produits utilisés à la préparation. Liste qui reprend les allergènes introduits de façon volontaire (conformément à l’obligation d’affichage) et non ceux présents de façon fortuite ou à l’état de traces. Pour les allergiques, les allergènes potentiellement présents doivent être lus sur l’étiquette.



Les plats sont
cuisinés par le
personnel de la
commune avec des
produits frais

	Lundi 21-sept.-26	Mardi 22-sept.-26	Mercredi 23-sept.-26	Jeudi 24-sept.-26	Vendredi 25-sept.-26
 	DEJEUNER	Carottes râpées Bio vinaigrette	Tartine de sardines	Mousse de foie	Salade BIO et fromage
		Pépites de blé panées	Sauté de dinde au curry	Filet de poisson frais	Jambon blanc
		Purée de chou-fleur Bio et pommes de terre Bio	Haricots verts	Ratatouille 	Pommes de terre sautées
		Fruit de saison Bio	Compote	Yaourt nature sucré	Glace
		Repas végétarien			
gouter	GOUTER	GOUTER	GOUTER	GOUTER	GOUTER

Bilan allergènes du lundi 21 septembre 2026 au vendredi 25 septembre 2026

RESTAURANT SCOLAIRE DE CHARRON

PRIMAIRE - NORMAL

Composante repas	Recette	Information incomplète	Arachide	Crustacés	Céleri	Fruit à coque	Gluten	Lait	Lupin	Mollusque	Moutarde	Oeuf	Poisson	Soja	Sulfite	Sésame
------------------	---------	------------------------	----------	-----------	--------	---------------	--------	------	-------	-----------	----------	------	---------	------	---------	--------

LUNDI 21 SEPTEMBRE 2026 - DÉJEUNER

ENTREE	Macédoine de légumes vinaigrette	☑	-	-	-	-	-	-	-	-	✓	-	-	-	✓	-
PLAT	Boulettes de boeuf à la sauce tomate	☑	-	-	✓	-	✓	✓	-	-	-	-	-	✓	✓	-
LEGUME	Boulgour Bio	☑	-	-	-	-	✓	✓	-	-	-	-	-	-	-	-
FROMAGE ET LAITAGES	--	☑	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
DESSERT	Fruit de saison Bio	☑	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-

MARDI 22 SEPTEMBRE 2026 - DÉJEUNER

ENTREE	Carottes râpées Bio vinaigrette	☑	-	-	-	-	-	-	-	-	✓	-	-	-	✓	-
PLAT	Pépites de blé panées	☑	-	-	✓	-	✓	✓	-	-	-	✓	-	-	-	-
LEGUME	Purée de chou-fleur Bio et pommes de terre Bio	☑	-	-	-	-	-	✓	-	-	-	-	-	-	-	-
FROMAGE ET LAITAGES	--	☑	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
DESSERT	Eclair au chocolat	☑	-	-	-	-	✓	✓	-	-	-	✓	-	✓	-	-

MERCREDI 23 SEPTEMBRE 2026 - DÉJEUNER

ENTREE	Rillettes de sardines	☑	-	-	-	-	-	✓	-	-	-	-	✓	-	✓	-
PLAT	Sauté de dinde au curry	☑	-	-	✓	-	✓	✓	-	-	✓	-	-	-	✓	-
LEGUME	Haricots verts	☑	-	-	-	-	-	✓	-	-	-	-	-	-	-	-
FROMAGE ET LAITAGES	--	☑	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
DESSERT	Compote de pomme	☑	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-

Commentaire :

Liste donnée à titre indicatif, établie d'après les fiches techniques fournisseurs, qui ne saurait remplacer la lecture des étiquettes des produits utilisés à la préparation. Liste qui reprend les allergènes introduits de façon volontaire (conformément à l'obligation d'affichage) et non ceux présents de façon fortuite ou à l'état de traces. Pour les allergiques, les allergènes potentiellement présents doivent être lus sur l'étiquette.

PRIMAIRE - NORMAL

Composante repas	Recette	Information incomplète	Arachide	Crustacés	Céleri	Fruit à coque	Gluten	Lait	Lupin	Mollusque	Moutarde	Oeuf	Poisson	Soja	Sulfite	Sésame
------------------	---------	------------------------	----------	-----------	--------	---------------	--------	------	-------	-----------	----------	------	---------	------	---------	--------

JEUDI 24 SEPTEMBRE 2026 - DÉJEUNER

ENTREE	Mousse de foie de porc et cornichon	☑	-	-	-	-	✓	✓	-	-	✓	-	-	✓	-	-
PLAT	Filet de poisson frais "selon arrivage"	☑	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	✓	-	-	-
LEGUME	Ratatouille niçoise	☑	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
FROMAGE ET LAITAGES	--	☑	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
DESSERT	Yaourt nature sucré	☑	-	-	-	-	-	✓	-	-	-	-	-	-	-	-

VENDREDI 25 SEPTEMBRE 2026 - DÉJEUNER

ENTREE	Salade verte BIO aux dés d'emmental	☑	-	-	-	-	-	✓	-	-	✓	-	-	-	✓	-
PLAT	Jambon blanc	☑	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
LEGUME	Pommes de terre sautées	☑	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
FROMAGE ET LAITAGES	--	☑	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
DESSERT	Timbale glacée vanille-fraise	☑	-	-	-	-	-	✓	-	-	-	-	-	-	-	-

Commentaire :

Liste donnée à titre indicatif, établie d’après les fiches techniques fournisseurs, qui ne saurait remplacer la lecture des étiquettes des produits utilisés à la préparation. Liste qui reprend les allergènes introduits de façon volontaire (conformément à l’obligation d’affichage) et non ceux présents de façon fortuite ou à l’état de traces. Pour les allergiques, les allergènes potentiellement présents doivent être lus sur l’étiquette.