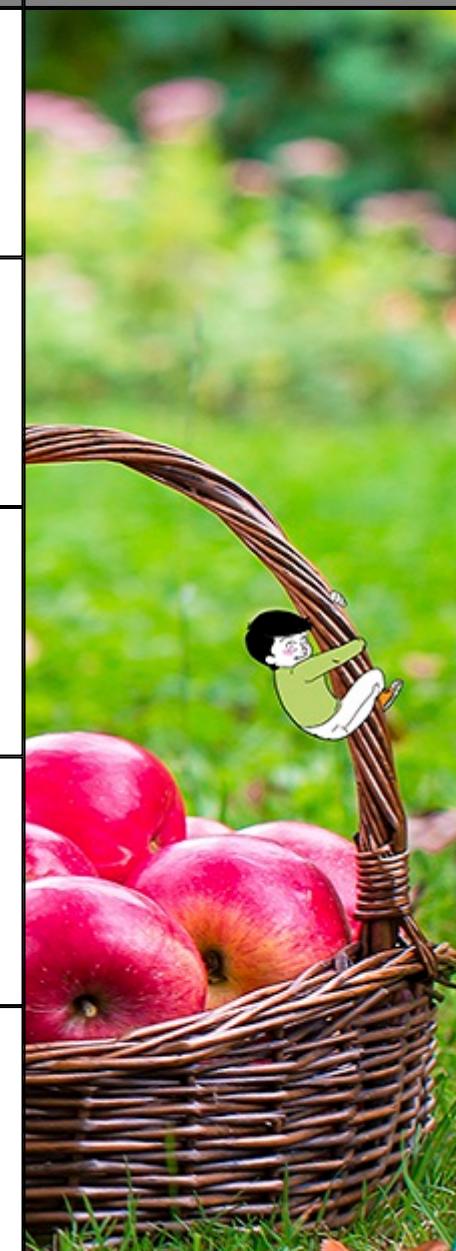


**LAURET- Ecole primaire Martin Doumergue-3**  
**Du 12/01/2026 au 16/01/2026**

Menu



Lundi	Céleri râpé  - Vinaigrette façon cocktail Croziflette au fromage <b>Yaourt</b> arôme (régional) <b>Orange Bio</b>
Mardi	Taboulé d'hiver ( <b>semoule Bio</b> ) Rôti de porc artisanal VPF  - Sauce au jus /Palet végétarien à l'italienne Chou fleur CE2 persillé Saint Nectaire AOP Liégeois chocolat
Mercredi	
Jeudi	Chou blanc râpé - Vinaigrette au sésame Bolognaise de boeuf /Bolognaise au thon <b>Fusilli Bio</b> <b>Emmental Bio</b> râpé Compote fraîche <b>pomme Bio</b> mangue
Vendredi	Cake du chef olives et fromage Filet de Poisson pané MSC Epinards à la vache qui rit Suisse sucré Kiwi



*Menus susceptibles de variation selon les approvisionnements.  
 Veuillez vous referer au corps du bon de livraison ci dessous pour l'origine des viandes.*

**LAURET- Ecole primaire Martin Doumergue-3**  
**Le 12/01/2026**

Plats	Ingrédients	Allergènes
Croziflette au fromage	Crozets, Fromage, Oignon, Eau, Lait de vache, Ail, Bouillon de légumes, Sel fin, Roux blanc	Céleri, Gluten, Lait, Oeufs
Céleri râpé	Vinaigre de vin, Céleri	Céleri, Sulfites
Orange Bio	Orange	
Vinaigrette façon cocktail	Sel fin, Mayonnaise, Ketchup, Moutarde, Vinaigre de vin, Huile	Moutarde, Oeufs, Sulfites
Yaourt arôme (régional)	Yaourt aromatisé	Lait

**LAURET- Ecole primaire Martin Doumergue-3**  
**Le 13/01/2026**

Plats	Ingrédients	Allergènes
Chou fleur CE2 persillé	Chou fleur, Persil, Sel fin, Huile	
Liégeois chocolat	Liégeois	Lait, Soja
Palet végétarien à l'italienne	Galette végétale	Gluten
Rôti de porc artisanal VPF	Rôti de porc	
Saint Nectaire AOP	Saint Nectaire	Lait
Sauce au jus	Sel fin, Farine de blé, Huile, Eau, Bouillon de légumes	Céleri, Gluten
Taboulé d'hiver (semoule Bio)	Semoule de blé, Concentré de fruit, Sel fin, Petit pois, Huile, Menthe, Carotte, Maïs, Eau, Curcuma	Gluten, Sulfites

**LAURET- Ecole primaire Martin Doumergue-3**  
**Le 15/01/2026**

Plats	Ingrédients	Allergènes
Bolognaise au thon	Tomate, Oignon, Fumet de poisson, Thon au naturel, Farine de blé, Huile, Carotte, Sucre semoule, Sel fin, Ail, Eau, Mélanges d'épices	Gluten, Lait, Poissons
Bolognaise de boeuf	Carotte, Tomate, Oignon, Egrené au boeuf, Sel fin, Sucre semoule, Mélanges d'épices, Huile, Farine de blé, Ail, Eau	Gluten
Chou blanc râpé	Chou blanc, Vinaigre de vin	Sulfites
Compote fraîche pomme Bio mangue	Pomme à compote, Concentré de fruit, Mangue	Sulfites
Emmental Bio râpé	Emmental	Lait
Fusilli Bio	Sel fin, Torti, Huile	Gluten
Vinaigrette au sésame	Sel fin, Sésame, Moutarde, Vinaigre de vin, Huile, Eau	Moutarde, Sésame, Sulfites

**LAURET- Ecole primaire Martin Doumergue-3**  
**Le 16/01/2026**

<b>Plats</b>	<b>Ingrédients</b>	<b>Allergènes</b>
Cake du chef olives et fromage	Poivre blanc, Sel fin, Levure chimique/Bicarbonate, Persil, Huile, Olives vertes, Eau, Fromage, Tomate, Oeuf liquide entier, Farine de blé, Lait en poudre	Gluten, Lait, Oeufs
Epinards à la vache qui rit	Crème de fromage, Huile, Sel fin, Eau, Muscade, Lait en poudre, Farine de blé, Epinard	Gluten, Lait
Filet de Poisson pané MSC	Poisson pané	Gluten, Poissons
Kiwi	Kiwi	
Suisse sucré	Fromage blanc	Lait