MENUS VACANCES D'AUTOMNE 2026

1ERE SEMAINE

Menu susceptible de modification sous réserve d'approvisionnement

	LUNDI 19	MARDI 20	MERCREDI 21	JEUDI 22	VENDREDI 23
ENTREE	**Menu végétarien** salade de pommes, dés d'emmental allergènes : 2, 5	Blé, concombre, maïs allergènes : 1, 2, 5, 7, 8	**Pique-Nique**	pâté de foie	Salade allergènes : 5
PLAT	Lasagnes allergènes : 1	Pilon de poulet	Sandwich jambon cornichons allergènes : 1	Poisson : Fish and chips allergènes : 1, 2, , 4, 5, 10	Pizza maison allergènes : 1, 2, ,4
ACCOMPAGNEMENT	végétariennes : carottes, poireaux, patate douce	Carottes rôties	Batonnet de carottes Chips Fromage allergènes : 2, 7	Mélange d'haricots vert et haricots beurre	aux fromages : emmental, mozzarella allergènes : 2
DESSERT	Glace vanille/fraise allergènes : 2, 4	Raisins et brie allergènes : 2	Compote	Banane	Fromage blanc allergènes : 2

LEGENDE

LABELS

ALLERGÈNES

1 GLUTEN
2 LAIT
3 FRUITS A COQUE
4 OEUF
5 MOUTARDE
6 SESAME
7 ARACHIDE
8 SOJA
9 CRUSTACES
10 POISSON
11 MOLLUSQUES
12 CELERI
13 LUPIN
14 SULFITES

MENUS VACANCES D'AUTOMNE 2026

2 E M E S E M A I N E

Menu susceptible de modification sous réserve d'approvisionnement

	LUNDI 26	MARDI 27	MERCREDI 28	JEUDI 29	VENDREDI 30
ENTREE	Quiche allergènes : 1, 2, 4, 5, 7	Salade radis avec pommes râpées allergènes : 1, 5, 7	**Pique-Nique**	Raisins + brie allergènes : 2, 5	**Menu végétarien** Tomates, mozzarella, basilic allergènes : 2, 5
PLAT	Steak haché	Tajine de poulet aux olives vertes allergènes : 2, 5	Sandwich thon mayonnaise allergènes : 1, 2, 4, 5, 10	Rougaille saucisse allergènes : 1, 2,	Poisson sauce citron allergènes : 2, 10
ACCOMPAGNEMENT	Poêlée de légumes: poivrons, tomates, carottes, courgettes, pommes de terre, persil	Frites allergènes : 2, 7	Chips allergènes : 2, 5, 7	Riz allergènes : 1, 2	Boulgour
DESSERT	Fruits de saison allergènes : 2, 4, 3	Compote	Fruits de saison	Entremet au caramel allergènes : 2	Far nature maison allergènes : 1, 2, 4

LEGENDE

LABELS

ALLERGÈNES

1 GLUTEN
2 LAIT
3 FRUITS A COQUE
4 OEUF
5 MOUTARDE
6 SESAME
7 ARACHIDE
8 SOJA
9 CRUSTACES
10 POISSON
11 MOLLUSQUES
12 CELERI
13 LUPIN
14 SULFITES