



Menu du **14/09/2026**
au **18/09/2026**

Commune : **Briollay**

Menus élaborés et validés par la diététicienne de Papillote et Compagnie. Papillote et Compagnie se réserve le droit de modifier les menus tout en respectant l'équilibre nutritionnel et alimentaire du repas. L'ensemble des informations réglementaires concernant la composition des repas (allergènes, informations nutritionnelles et origine des viandes) sont disponibles sur le site internet <https://www.papillote-et-cie.fr>



Agriculture Biologique



Label Rouge



Appellation d'Origine Protégée

Plats	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Entrée	Melon	Mousse tomate/basilic		Salade verte vinaigrette	Salade de céréales 
Plat	Jambon blanc 	Riz façon cantonnais		Pizza végétarienne	Poisson sauce crème ciboulette
Garniture	Poêlée de courgettes/pommes de terre				Brocolis poêlés 
Plat (Sans viande)	Gratin de courgettes/pommes de terre/emmental				
Sauce		Sauce aigre-douce 			
Produit Laitier		Camembert 		Petit suisse nature sucré	
Dessert	Polenta au chocolat blanc	Raisin 		Purée de pomme fraise	Fromage blanc sucré et corn flakes 

Allergènes par plat

14/09/2026

Plat	Anhydride sulfureux et sulfites	Arachides	Céleri	Crustacés	Fruits à coque	Gluten	Sésame	Lait	Lupin	Mollusques	Moutarde	Oeufs	Poissons
Melon													
Jambon blanc 						T		T					
Gratin de courgettes/pommes de terre/emmental						X		X					
Poêlée de courgettes/pommes de terre			T					X					
Polenta au chocolat blanc		T	T		T	T	T	X					

15/09/2026

[illegible]

17/09/2026

[illegible]

18/09/2026

Plat	Anhydride sulfureux et sulfites	Arachides	Céleri	Crustacés	Fruits à coque	Gluten	Sésame	Lait	Lupin	Mollusques	Moutarde	Oeufs	Poissons	Soja
Salade de céréales 	X		T			X					X			
Poisson sauce crème ciboulette			T			X		X					X	
Brocolis poêlés 								X						
Fromage blanc sucré et corn flakes 						X		X						