

INFORMATION SUR LA PRESENCE D'ALLERGENE A DECLARATION OBLIGATOIRE P = Présence T = Trace

Menus avril et mai 2026

Menus du 20 au 24 avril

	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14
	Gluten	Crustacés	Œufs	Poissons	Arachides	Soja	Lait	Fruits à coque	Céleri	Moutarde	Sésame	Sulfites	Lupin	Mollusques
Lundi 20 avril														
Concombre au fromage blanc BIO	T	T					P			T	T			
Blanquette de poulet (VF)	P						P			T	T			
Semoule BIO	P						P							
Fruit BIO														
Mardi 21 avril														
Salade de pâtes emmental et maïs	P		T				P		T	T	T	T		
Sauté de bœuf (VBF)						T			T	T	T			
Haricots beurre							P							
Crème dessert BIO							P							
Jeudi 23 avril														
Botteraves BIO										P	T	T		
Pizza à l'indienne	P		P			T	P	T		T	T	T		
Salade verte BIO										P		T		
Fromage BIO							P							
Fruit BIO														
Vendredi 24 avril														
Salade d'endives aux noix	T						P	T	P			T		
Filet de saumon	P			P			P							
Risotti	P						P							
Fromage AOP							P							
Fruit BIO														

Menus du 27 au 30 avril

	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14
	Gluten	Crustacés	Œufs	Poissons	Arachides	Soja	Lait	Fruits à coque	Céleri	Moutarde	Sésame	Sulfites	Lupin	Mollusques
Lundi 27 avril														
Radis beurre							P							
Omelette BIO			P											
Quinoa BIO aux petits légumes	P						P		T					
Fromage BIO							P							
Compote de pommes BIO														
Mardi 28 avril														
Carottes râpées BIO à la marocaine	T								T	P	T	T		
Côte de porc (Le Porc Français)	T								T		T			
Petits pois	T						P		T		T			
Yaourt aromatisé BIO							P							
Jeudi 30 avril														
Cours d'artichaut en vinaigrette	T		T				P		T	P	T	T		
Dos de merlu	T			P			P		T	T	T			
Riz BIO	T						P		T		T			
Fromage Blanc sucré BIO							P							

Menus du 4 au 7 mai

	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14
	Gluten	Crustacés	Œufs	Poissons	Arachides	Soja	Lait	Fruits à coque	Céleri	Moutarde	Sésame	Sulfites	Lupin	Mollusques
Lundi 4 mai														
Salade de tomates				T					T	P		T		
Sauté de veau (VBF)									T					
Spaghetti	P						P		T		T			
Fromage BIO							P							
Fruit BIO														
Mardi 5 mai														
Salade de lentilles BIO	T								T	P	T	T		
Tarte aux épinards et au chèvre	P		P			T	P	T	T	T	T			
Salade verte BIO										P		T		
Pâtisserie du jour	P						P							
Jeudi 7 mai														
Cœur de palmier en vinaigrette	T								T	P	T	T		
Rôti de dinde (Volaille Française)	P								T	T	T			
Pommes de terre							P							
Fromage							P							
Fruit BIO														

Menus du 11 au 12 mai

	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14
	Gluten	Crustacés	Œufs	Poissons	Arachides	Soja	Lait	Fruits à coque	Céleri	Moutarde	Sésame	Sulfites	Lupin	Mollusques
Lundi 11 mai														
Accras de morue	P			P										
Rougaill saucisse (Le porc Français)	T									T	T	T		
Riz BIO							P							
Fromage BIO							P							
Banane Rôti BIO														
Mardi 12 mai														
Macédoine de légumes	T								T	P	T	P		
Galette provençale	P		T	T			T	T			T			
Brocolis							P							
Fromage AOP							P							
Crème au chocolat							P							

- Céréales contenant du gluten (blé, seigle, orge, avoine, etc.)
- Crustacés et produits à base de crustacés
- Œufs et produits à base d'œufs
- Poissons et produits à base de poissons
- Arachides et produits à base d'arachides
- Soja et produits à base de soja
- Lait et produits à base de lait (y compris lactose)

- Fruits à coque (amandes, noisettes, noix, etc.)
- Céleri et produits à base de céleri
- Moutarde et produits à base de moutarde
- Graines de sésame et produits à base de graines de sésame
- Anhydride sulfureux et sulfites (>10 mg/kg ou l)
- Lupin et produits à base de lupin
- Mollusques et produits à base de mollusques

- Céréales contenant du gluten (blé, seigle, orge, avoine, etc.)
- Crustacés et produits à base de crustacés
- Œufs et produits à base d'œufs
- Poissons et produits à base de poissons
- Arachides et produits à base d'arachides
- Soja et produits à base de soja
- Lait et produits à base de lait (y compris lactose)

- Fruits à coque (amandes, noisettes, noix, etc.)
- Céleri et produits à base de céleri
- Moutarde et produits à base de moutarde
- Graines de sésame et produits à base de graines de sésame
- Anhydride sulfureux et sulfites (>10 mg/kg ou l)
- Lupin et produits à base de lupin
- Mollusques et produits à base de mollusques

Menu mai 2026

Menu du 18 au 22 mai

	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14
	Gluten	Crustacés	Oeufs	Poissons	Arachides	Soja	Lait	Fruits à coque	Céleri	Moutarde	Sésame	Sulfites	Lupin	Mollusques
Lundi 18 mai														
Carottes râpées BIO et émental BIO							P			P				
Aquilles de blé panées	P		P	T		T			P					
Epinards à la crème BIO							P							
Fromage BIO							P							
Fruit														
Mardi 19 mai														
Pâté de campagne et combrions	P		P				T	T					T	
Sauté de bœuf (VBF)	P		T			T	T		T	T	T			
Courgettes BIO							P							
Fromage AOP							P							
Riz au lait BIO							P							
Jeudi 21 mai														
Concombres BIO en vinaigrette										P			T	
Rôti de porc (Le Porc Français)	T								T	T	T			
Pommes duchesse (Ecole maitrillée)														
Chips (Ecole élémentaire)														
Pot de glace à la vanille BIO	T		T		T	T	P							
Vendredi 22 mai														
Haricots verts en salade										P				
Salmon sauce citronnée	T		T	P			P		T	T	T			
Blé	P						P							
Yaourt à la vanille BIO							P							

- 1. Céréales contenant du gluten (blé, seigle, orge, avoine, etc.)
- 2. Crustacés et produits à base de crustacés
- 3. Oeufs et produits à base d'oeufs
- 4. Poissons et produits à base de poissons
- 5. Arachides et produits à base d'arachides
- 6. Soja et produits à base de soja
- 7. Lait et produits à base de lait (y compris lactose)

- 8. Fruits à coque (amandes, noisettes, noix, etc.)
- 9. Céleri et produits à base de céleri
- 10. Moutarde et produits à base de moutarde
- 11. Graines de sésame et produits à base de graines de sésame
- 12. Anhydrides sulfureux et sulfites (>10 mg/kg ou l)
- 13. Lupin et produits à base de lupin
- 14. Mollusques et produits à base de mollusques