GVRS
Vous cuisinez, nous faisons le reste

Saint Pierre Des Nids

S 45

Du 02 novembre AU 06 novembre 2026

ECOLE SIMONE VEIL

	lundi 02	mardi 03	mercredi 04	jeudi 05	vendredi 06
Déjeuner	--	Végétarien	Saucisson sec et beurre	Salade verte au croutons	Concombre vinaigrette
	Emincé de boeuf à la moutarde	Coquillette sauce aux légumes	Omelette Bio	Risotto aux champignons et poulet	Dos de colin MSC Pêche durable sauce citron
	Petits pois Bio	--	Haricots verts Bio au beurre	--	Semoule au beurre
	Tartare aux noix	Camembert Bio	--	Chanteneige	Petit-suisse aromatisé
	Pomme jaune Bio	Kaki	Mousse au chocolat au lait Bio	Banane Bio	--
Goûter	Gateau maison	Petit suisse	--	Brioche	Lait au chocolat
	--	Jus de fruits	--	Confiture	Fruits de saison
	--	Biscuits	--	--	Biscuits

LE SAVIEZ- VOUS ?

LA LOI EGALIM

Les labels de qualité

Label Rouge
Pêche durable
Bleu Blanc Coeur
AOP
AOC
IGP
HVE
BIO
Produit de la ferme
Certification environnementale



Produit Bio | Produit local | Label rouge | Pêche durable | Bleu Blanc coeur | AOP | Maison

Menu sous réserve de disponibilité matière, GVRS ne peut être tenue pour responsable des modifications apportées

Bilan allergènes du lundi 2 novembre 2026 au vendredi 6 novembre 2026

ECOLE SIMONE VEIL - St Pierre des Nids

02 - PRIMAIRE - NORMAL

Composante repas	Recette	Information incomplète	Arachide	Crustacés	Céleri	Fruit à coque	Gluten	Lait	Lupin	Mollusque	Moutarde	Oeuf	Poisson	Soja	Sulfite	Sésame
LUNDI 2 NOVEMBRE 2026 - DÉJEUNER																
ENTREE	--	☑	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
PLAT	Emincé de boeuf à la moutarde	☑	-	-	✓	-	✓	✓	-	-	✓	-	-	-	✓	-
LEGUME	Petits pois Bio	☑	-	-	-	-	-	✓	-	-	-	-	-	-	-	-
FROMAGE ET LAITAGES	Tartare aux noix	☑	-	-	-	✓	-	✓	-	-	-	-	-	-	-	-
DESSERT	Pomme jaune Bio	☑	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
LUNDI 2 NOVEMBRE 2026 - GOÛTER																
GOUTER	Gâteau au yaourt	☑	-	-	-	-	✓	✓	-	-	-	✓	-	-	-	-
	--	☑	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
MARDI 3 NOVEMBRE 2026 - DÉJEUNER																
ENTREE	Gratin de coquillettes	☑	-	-	-	-	✓	✓	-	-	-	-	-	-	-	-
PLAT	Courges BIO et coquillettes	☑	-	-	-	-	✓	✓	-	-	-	-	-	-	-	-
FROMAGE ET LAITAGES	Camembert Bio	☑	-	-	-	-	-	✓	-	-	-	-	-	-	-	-
DESSERT	Kaki	☑	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
MARDI 3 NOVEMBRE 2026 - GOÛTER																
GOUTER	JUS MULTIFRUIT, PETIT SUISSE, PRINCE	☑	-	-	-	-	✓	✓	-	-	-	✓	-	-	-	-
	--	☑	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-

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.

02 - PRIMAIRE - NORMAL

Composante repas	Recette	Information incomplète	Arachide	Crustacés	Céleri	Fruit à coque	Gluten	Lait	Lupin	Mollusque	Moutarde	Oeuf	Poisson	Soja	Sulfite	Sésame
MERCREDI 4 NOVEMBRE 2026 - DÉJEUNER																
ENTREE	Saucisson sec et beurre	☑	-	-	-	-	-	✓	-	-	-	-	-	-	-	-
PLAT	Omelette Bio	☑	-	-	-	-	-	✓	-	-	-	✓	-	-	-	-
LEGUME	Haricots verts Bio au beurre	☑	-	-	-	-	-	✓	-	-	-	-	-	-	-	-
DESSERT	Mousse au chocolat au lait Bio	☑	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
MERCREDI 4 NOVEMBRE 2026 - GOÛTER																
GOUTER	--	☑	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
JEUDI 5 NOVEMBRE 2026 - DÉJEUNER																
ENTREE	Salade verte aux croûtons	☑	-	-	-	-	✓	✓	-	-	✓	-	-	-	✓	-
PLAT	Risotto aux champignons et poulet	☑	-	-	✓	-	-	✓	-	-	-	-	-	-	✓	-
LEGUME	--	☑	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
FROMAGE ET LAITAGES	Chanteneige	☑	-	-	-	-	-	✓	-	-	-	-	-	-	-	-
DESSERT	Banane Bio	☑	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
JEUDI 5 NOVEMBRE 2026 - GOÛTER																
GOUTER	FRUIT BRIOCHE CONFITURE	☑	-	-	-	-	✓	✓	-	-	-	✓	-	-	-	-
VENDREDI 6 NOVEMBRE 2026 - DÉJEUNER																
ENTREE	Concombre vinaigrette	☑	-	-	-	-	-	-	-	-	✓	-	-	-	✓	-
PLAT	Dos de colin MSC Pêche durable sauce citron	☑	-	-	-	-	✓	✓	-	-	-	-	✓	-	✓	-
LEGUME	Semoule Bio	☑	-	-	-	-	✓	✓	-	-	-	-	-	-	-	-
FROMAGE ET LAITAGES	Petit-suisse aromatisé	☑	-	-	-	-	-	✓	-	-	-	-	-	-	-	-
DESSERT	--	☑	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-

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.

Composante repas	Recette	Information incomplète	Arachide	Crustacés	Céleri	Fruit à coque	Gluten	Lait	Lupin	Mollusque	Moutarde	Oeuf	Poisson	Soja	Sulfite	Sésame
VENDREDI 6 NOVEMBRE 2026 - GOÛTER																
GOUTER	FRUIT LAIT CHOCOLATE BISCUIT	☑	-	-	-	-	✔	✔	-	-	-	-	-	✔	-	-

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.