



Semaine du 02 au 6 février 2026



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



Bilan allergènes du **lundi 2 février 2026** au **vendredi 6 février 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 FÉVRIER 2026 - DÉJEUNER																
ENTREE	-	☒	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	
PLAT	Lasagnes aux légumes	☐	-	-	-	✓	✓	-	-	-	✓	-	-	-	-	
LEGUME	-	☒	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	
FROMAGE ET LAITAGES	Saint Paulin	☒	-	-	-	-	-	-	-	-	✓	-	-	-	-	
DESSERT	Crêpe au chocolat	☐	-	-	✓	✓	✓	-	-	-	✓	-	✓	-	-	
LUNDI 2 FÉVRIER 2026 - GOÛTER																
GOÛTER	Mini roulé chocolat	☐	-	-	-	✓	✓	-	-	-	✓	-	✓	-	-	
	Petit-suisse sucré	☐	-	-	-	-	✓	-	-	-	-	-	-	-	-	
MARDI 3 FÉVRIER 2026 - DÉJEUNER																
ENTREE	Salade verte aux croûtons	☒	-	-	-	✓	✓	-	-	✓	-	-	-	✓	-	
PLAT	Bouchée au poisson	☒	-	✓	-	✓	✓	-	✓	✓	✓	✓	-	-	-	
LEGUME	Palates douces sautées	☒	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	
	-	☒	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	
FROMAGE ET LAITAGES	Petit-suisse aromatisé	☐	-	-	-	-	✓	-	-	-	✓	-	-	-	-	
DESSERT	-	☒	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	
MARDI 3 FÉVRIER 2026 - GOÛTER																
GOÛTER	Pâte à tartiner	☐	-	-	✓	-	✓	-	-	-	-	-	-	-	-	

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 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 FÉVRIER 2026 - DÉJEUNER																
ENTREE	Carottes râpées vinaigrette à la ciboulette	☒	-	-	-	-	-	-	-	-	✓	-	-	-	-	✓
PLAT	Cuisse de poulet Bio rôtie	☒	✓	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
LEGUME	Pommes de terre au four et crème ciboulette	☒	-	-	-	-	✓	✓	-	-	-	-	-	-	-	-
FROMAGE ET LAITAGES	Fromage blanc aux fruits	☒	-	-	-	-	-	✓	-	-	-	-	-	-	-	-
JEUDI 5 FÉVRIER 2026 - DÉJEUNER																
PLAT	Cheeseburger	☒	-	-	-	-	✓	✓	-	-	-	-	-	-	✓	✓
LEGUME	Pommes sautées	☐	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
FROMAGE ET LAITAGES	Yaourt nature au lait entier Bio	☒	-	-	-	-	-	✓	-	-	-	-	-	-	-	-
DESSERT	Clémentine	☒	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
JEUDI 5 FÉVRIER 2026 - GÔÛTER																
GOUTER	Pain au lait	☐	-	-	-	-	✓	✓	-	-	-	✓	-	-	-	-
	Pain et miel	☒	-	-	-	-	✓	-	-	-	-	-	-	-	-	-
VENDREDI 6 FÉVRIER 2026 - DÉJEUNER																
ENTREE	--	☒	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
PLAT	Chili sin carne (riz Bio)	☒	✓	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
LEGUME	Riz basmati Bio	☒	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
	--	☒	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
FROMAGE ET LAITAGES	Emmental	☒	-	-	-	-	-	✓	-	-	-	-	-	-	-	-
DESSERT	Ananas frais	☐	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-

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	Soya	Sulfite	Sésame
VENDREDI 6 FÉVRIER 2026 - GÔÛTER																
GOUTER	Pomme jaune Bio	☒	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
	Yaourt aux fruits	☐	-	-	-	-	-	✓	-	-	-	-	-	-	-	-

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