

# Menu scolaire

## Semaine du 27 au 31 juillet 2026



	Lundi 27-juil.-26	Mardi 28-juil.-26	Mercredi 29-juil.-26	Jeudi 30-juil.-26	Vendredi 31-juil.-26
DEJEUNER	Melon Charentais	Carottes rapées	--	--	--
	Pilons de poulet Label Rouge grillés	Jambon de dinde	Bolognaise de bœuf VBF	Filet de merlu sauce tomate	Tarte aux quatre fromages
	Carottes Bio à la crème	Chips	Coquillettes Bio au beurre	Haricots beurre	Salade verte
	--	--	Camembert	Tomme Noire	Yaourt nature Bio
	Gâteau au yaourt	Gourde	Compote de fruits	Yaourt aux fruits BIO	Pastèque
GOUTER					

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

# Bilan allergènes du lundi 27 juillet 2026 au vendredi 31 juillet 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 27 JUILLET 2026 - DÉJEUNER

ENTREE	Melon Charentais	<input checked="" type="checkbox"/>	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
PLAT	Pilons de poulet Label Rouge grillés	<input checked="" type="checkbox"/>	✓	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
LEGUME	Carottes Bio à la crème	<input checked="" type="checkbox"/>	-	-	-	-	-	✓	-	-	-	-	-	-	-	-
	--	<input checked="" type="checkbox"/>	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
FROMAGE ET LAITAGES	--	<input checked="" type="checkbox"/>	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
DESSERT	Gâteau au yaourt	<input checked="" type="checkbox"/>	-	-	-	-	✓	✓	-	-	-	✓	-	-	-	-

## MARDI 28 JUILLET 2026 - DÉJEUNER

ENTREE	Carottes râpées Bio vinaigrette	<input checked="" type="checkbox"/>	-	-	-	-	-	-	-	-	✓	-	-	-	✓	-
PLAT	Burger de veau grillé	<input checked="" type="checkbox"/>	✓	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	✓	-	-
LEGUME	Pommes de terre persillées	<input checked="" type="checkbox"/>	-	-	-	-	-	✓	-	-	-	-	-	-	-	-
	--	<input checked="" type="checkbox"/>	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
FROMAGE ET LAITAGES	--	<input checked="" type="checkbox"/>	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
DESSERT	Pêche jaune	<input checked="" type="checkbox"/>	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-

### 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 29 JUILLET 2026 - DÉJEUNER

ENTREE	--	<input checked="" type="checkbox"/>	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
PLAT	Bolognaise de bœuf VBF	<input checked="" type="checkbox"/>	-	-	-	-	✓	-	-	-	-	-	-	-	-	-
LEGUME	Coquillettes Bio au beurre	<input checked="" type="checkbox"/>	-	-	-	-	✓	✓	-	-	-	-	-	-	-	-
	--	<input checked="" type="checkbox"/>	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
FROMAGE ET LAITAGES	Camembert Bio	<input checked="" type="checkbox"/>	-	-	-	-	-	✓	-	-	-	-	-	-	-	-
DESSERT	Compote de fruits	<input checked="" type="checkbox"/>	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-

### JEUDI 30 JUILLET 2026 - DÉJEUNER

ENTREE	--	<input checked="" type="checkbox"/>	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
PLAT	Filet de merlu sauce tomate	<input checked="" type="checkbox"/>	-	-	-	-	-	✓	-	-	-	-	✓	-	✓	-
LEGUME	Haricots beurre	<input checked="" type="checkbox"/>	-	-	-	-	-	✓	-	-	-	-	-	-	-	-
	--	<input checked="" type="checkbox"/>	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
FROMAGE ET LAITAGES	Montcadi	<input checked="" type="checkbox"/>	-	-	-	-	-	✓	-	-	-	-	-	-	-	-
DESSERT	Yaourt brassé aux fruits mixés Bio	<input checked="" type="checkbox"/>	-	-	-	-	-	✓	-	-	-	-	-	-	-	-

### VENREDI 31 JUILLET 2026 - DÉJEUNER

ENTREE	--	<input checked="" type="checkbox"/>	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
PLAT	Tarte aux quatre fromages	<input checked="" type="checkbox"/>	-	-	-	-	✓	✓	-	-	-	✓	-	-	-	-
LEGUME	Salade verte	<input checked="" type="checkbox"/>	-	-	-	-	-	-	-	-	✓	-	-	-	✓	-
	--	<input checked="" type="checkbox"/>	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
FROMAGE ET LAITAGES	Yaourt nature Bio	<input checked="" type="checkbox"/>	-	-	-	-	-	✓	-	-	-	-	-	-	-	-
DESSERT	Pastèque	<input checked="" type="checkbox"/>	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-

### 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.