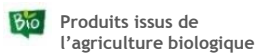


## Menu scolaire Semaine du 13 au 17 juillet 2026



	Lundi 13-juil.-26	Mardi 14-juil.-26	Mercredi 15-juil.-26	Jeudi 16-juil.-26	Vendredi 17-juil.-26
DEJEUNER	--		Melon Charentais	--	concombre BIO à la ciboulette
	Filet de hoki MSC Pêche durable		Saucisse de volaille aux oignons	Croque monsieur à la dinde	Steak haché de veau
	Petits pois		Gnocchis au beurre	Salade iceberg	Pomme dauphine et haricot beurre
	Comté AOP 		--	 Croc'lait	--
	Abricots		Yaourt gourmand au chocolat	Eclair au chocolat 	Semoule au lait
GOUTER					



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

# Bilan allergènes du lundi 13 juillet 2026 au vendredi 17 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 13 JUILLET 2026 - DÉJEUNER

ENTREE	--	<input checked="" type="checkbox"/>	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
PLAT	Filet de hoki MSC Pêche Durable au four	<input checked="" type="checkbox"/>	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	✓	-	-	-
LEGUME	Petits pois	<input checked="" type="checkbox"/>	-	-	-	-	-	✓	-	-	-	-	-	-	-	-
	--	<input checked="" type="checkbox"/>	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
FROMAGE ET LAITAGES	Comté AOP	<input checked="" type="checkbox"/>	-	-	-	-	-	✓	-	-	-	-	-	-	-	-
DESSERT	Abricots	<input checked="" type="checkbox"/>	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-

## MARDI 14 JUILLET 2026 - DÉJEUNER

ENTREE	--	<input checked="" type="checkbox"/>	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
PLAT	--	<input checked="" type="checkbox"/>	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
LEGUME	--	<input checked="" type="checkbox"/>	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
FROMAGE ET LAITAGES	--	<input checked="" type="checkbox"/>	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
DESSERT	--	<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 15 JUILLET 2026 - DÉJEUNER

ENTREE	Melon Charentais	<input checked="" type="checkbox"/>	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
PLAT	Saucisse de volaille aux oignons	<input checked="" type="checkbox"/>	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
LEGUME	Gnocchis au beurre	<input checked="" type="checkbox"/>	-	-	-	-	✓	✓	-	-	-	-	-	-	✓	-
	--	<input checked="" type="checkbox"/>	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
FROMAGE ET LAITAGES	--	<input checked="" type="checkbox"/>	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
DESSERT	Yaourt gourmand au chocolat	<input checked="" type="checkbox"/>	-	-	-	-	-	✓	-	-	-	-	-	-	-	-

### JEUDI 16 JUILLET 2026 - DÉJEUNER

ENTREE	--	<input checked="" type="checkbox"/>	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
PLAT	Croque monsieur maison à la dinde	<input checked="" type="checkbox"/>	-	-	-	-	✓	✓	-	-	-	-	-	-	-	-
LEGUME	Salade iceberg	<input checked="" type="checkbox"/>	-	-	-	-	-	-	-	✓	-	-	-	-	✓	-
	--	<input checked="" type="checkbox"/>	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
FROMAGE ET LAITAGES	Croc'lait	<input checked="" type="checkbox"/>	-	-	-	-	-	✓	-	-	-	-	-	-	-	-
DESSERT	Eclair au chocolat	<input checked="" type="checkbox"/>	-	-	-	-	✓	✓	-	-	-	✓	-	✓	-	-

### VENREDI 17 JUILLET 2026 - DÉJEUNER

ENTREE	Concombre Bio à la ciboulette	<input checked="" type="checkbox"/>	-	-	-	-	-	-	-	-	✓	-	-	-	✓	-
PLAT	Steak haché de veau	<input checked="" type="checkbox"/>	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
LEGUME	Pommes Dauphine	<input checked="" type="checkbox"/>	-	-	-	-	✓	-	-	-	-	✓	-	-	-	-
	Haricots beurre	<input checked="" type="checkbox"/>	-	-	-	-	-	✓	-	-	-	-	-	-	-	-
FROMAGE ET LAITAGES	--	<input checked="" type="checkbox"/>	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
DESSERT	Semoule au lait	<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.