GVRS
Vous cuisinez, nous faisons le reste

Saint Pierre Des Nids

S 47

Du 16 novembre AU 20 novembre 2026

ECOLE SIMONE VEIL

Végétarien

	lundi 16	mardi 17	mercredi 18	jeudi 19	vendredi 20
Déjeuner	--	--	Salade de pommes de terre BIO (B)	Salade verte	--
	Pizza aux légumes	Falafels et sauce au yaourt grec	Burger de veau grillé sauce crème	Cuisse de poulet	Quiche au thon
	Salade icerberg	Lentilles au jus	Carottes vichy BIO (B)	Pomme dauphine	Salade verte bio (B)
	Carré de l'Est	Samos	--	--	Saint Paulin Bio (B)
	Poire Bio (B)	Ananas frais BIO (B)	Mousse au chocolat BIO (B)	Yaourt aux fruits et biscuit	Yaourt aromatisé
Goûter	gateau au chocolat maison	Pain au lait	--	Brioche	Lait au chocolat
	Jus de pomme	compote gourde	--	Raisin blanc	Pomme jaune
	--	--	--	--	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 (B) | 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 16 novembre 2026 au vendredi 20 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 16 NOVEMBRE 2026 - DÉJEUNER																
ENTREE	--	☑	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
PLAT	Pizza végétarienne aux légumes et égrené végétal	☑	✓	-	-	-	✓	✓	-	-	-	✓	-	✓	-	-
LEGUME	Salade iceberg	☑	-	-	-	-	-	-	-	-	✓	-	-	-	✓	-
	--	☑	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
FROMAGE ET LAITAGES	Carré de l'Est	☑	-	-	-	-	-	✓	-	-	-	-	-	-	-	-
DESSERT	Poire Bio	☑	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
LUNDI 16 NOVEMBRE 2026 - GOÛTER																
GOUTER	Gâteau au chocolat fait maison	☑	-	-	-	-	✓	✓	-	-	-	✓	-	-	-	-
	Jus de pommes	☐	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
MARDI 17 NOVEMBRE 2026 - DÉJEUNER																
PLAT	Falafels et sauce au yaourt grec	☑	-	-	-	-	✓	✓	-	-	-	✓	-	-	✓	-
LEGUME	Lentilles au jus	☑	-	-	-	-	-	✓	-	-	-	-	-	-	-	-
	--	☑	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
FROMAGE ET LAITAGES	Samos	☑	-	-	-	-	-	✓	-	-	-	-	-	-	-	-
DESSERT	Ananas Bio	☐	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-

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
MARDI 17 NOVEMBRE 2026 - GOÛTER																
GOUTER	Pain au lait	☐	-	-	-	-	✓	✓	-	-	-	✓	-	-	-	-
	Compote de fruits	☑	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
MERCREDI 18 NOVEMBRE 2026 - DÉJEUNER																
ENTREE	Salade de pommes de terre Bio	☑	-	-	-	-	-	-	-	-	✓	-	-	-	✓	-
PLAT	Burger de veau grillé sauce crème	☑	✓	-	-	-	-	✓	-	-	-	-	-	✓	-	-
LEGUME	Carottes Bio Vichy	☑	-	-	-	-	-	✓	-	-	-	-	-	-	-	-
	--	☑	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
FROMAGE ET LAITAGES	--	☑	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
DESSERT	Mousse au chocolat au lait Bio	☑	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
MERCREDI 18 NOVEMBRE 2026 - GOÛTER																
GOUTER	--	☑	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
JEUDI 19 NOVEMBRE 2026 - DÉJEUNER																
ENTREE	Salade iceberg	☑	-	-	-	-	-	-	-	-	✓	-	-	-	✓	-
PLAT	Cuisse de poulet Label Rouge rôtie au thym	☑	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
LEGUME	Pommes Dauphine	☑	-	-	-	-	✓	-	-	-	-	✓	-	-	-	-
	--	☑	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
FROMAGE ET LAITAGES	--	☑	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
DESSERT	Yaourt brassé aux fruits mixés Bio	☐	-	-	-	-	-	✓	-	-	-	-	-	-	-	-
JEUDI 19 NOVEMBRE 2026 - GOÛTER																
GOUTER	Brioche tranchée	☑	-	-	-	-	✓	✓	-	-	-	✓	-	-	-	-
	Raisin blanc	☑	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-

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
VENDREDI 20 NOVEMBRE 2026 - DÉJEUNER																
ENTREE	--	☑	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
PLAT	Quiche au thon	☑	-	-	-	-	✓	✓	-	-	-	✓	✓	-	-	-
LEGUME	Salade verte bio	☑	-	-	-	-	-	-	-	-	✓	-	-	-	✓	-
	--	☑	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
FROMAGE ET LAITAGES	Saint Paulin Bio	☐	-	-	-	-	-	✓	-	-	-	-	-	-	-	-
DESSERT	Yaourt aromatisé	☐	-	-	-	-	-	✓	-	-	-	-	-	-	-	-
VENDREDI 20 NOVEMBRE 2026 - GOÛTER																
GOUTER	Fruit de saison	☑	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
	Lait chocolaté	☐	-	-	-	-	-	✓	-	-	-	-	-	-	-	-
	Sablés de Retz	☑	-	-	-	-	✓	✓	-	-	-	-	-	-	-	-

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.