

Menu scolaire

Semaine du 5 au 9 octobre 2026



	Lundi 5-oct.-26	Mardi 6-oct.-26	Mercredi 7-oct.-26	Jeudi 8-oct.-26	Vendredi 9-oct.-26
DEJEUNER	Salade de pâtes Bio à l'italienne 	--	--	--	--
	Pizza au saumon	Paupiette de veau marengo	Steak haché sauce moutarde	Escalope de dinde Label Rouge à la crème 	Tarte aux fromages maison
	Salade 	Purée de carottes Bio 	Riz Créole	Pommes de terre roties 	Salade verte bio 
	--	Yaourt brassé aux fruits mixés Bio 	Camembert	--	--
	Poire Bio 	Kaki	Duo d'oranges et d'ananas	Pomme jaune Bio 	Crème dessert au caramel maison
GOUTER	Pate à tartiner	Brioche		Quatre quart	pain et beurre
	pain	Confiture		Yaourt aromatisé	Barre de chocolat

Bilan allergènes du lundi 5 octobre 2026 au vendredi 9 octobre 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 5 OCTOBRE 2026 - DÉJEUNER

ENTREE	Salade de pâtes Bio à l'Italienne	☒	✓	-	-	-	✓	✓	-	-	✓	-	-	-	✓	-
PLAT	Pizza aux fruits de mer	☒	✓	✓	-	-	✓	✓	-	✓	-	-	-	-	-	-
LEGUME	Petits cubes de saumon MSC Pêche Durable	☒	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	✓	-	-	-
	Salade iceberg	☒	-	-	-	-	-	-	-	-	✓	-	-	-	✓	-
FROMAGE ET LAITAGES	--	☒	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
DESSERT	Poire Bio	☒	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-

LUNDI 5 OCTOBRE 2026 - GOÛTER

GOUTER	Pain et pâte à tartiner	☒	-	-	-	✓	✓	✓	-	-	-	-	-	-	-	-
	--	☒	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-

MARDI 6 OCTOBRE 2026 - DÉJEUNER

ENTREE	--	☒	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
PLAT	Paupiette de veau marengo	☒	-	-	✓	-	✓	✓	-	-	-	-	-	✓	✓	-
LEGUME	Purée de carottes Bio	☒	-	-	-	-	✓	✓	-	-	-	-	-	-	-	-
	--	☒	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
FROMAGE ET LAITAGES	Yaourt brassé aux fruits mixés Bio	☒	-	-	-	-	-	✓	-	-	-	-	-	-	-	-
DESSERT	Kaki	☒	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-

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
------------------	---------	------------------------	----------	-----------	--------	---------------	--------	------	-------	-----------	----------	------	---------	------	---------	--------

MARDI 6 OCTOBRE 2026 - GOÛTER

GOUTER	FRUIT BRIOCHE CONFITURE	☒	-	-	-	-	✓	✓	-	-	-	✓	-	-	-	-
	--	☒	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-

MERCREDI 7 OCTOBRE 2026 - DÉJEUNER

ENTREE	--	☒	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
PLAT	Steak haché sauce moutarde	☒	-	-	-	-	✓	✓	-	-	✓	-	-	-	✓	-
LEGUME	Riz Créole	☒	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
	--	☒	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
FROMAGE ET LAITAGES	Camembert	☒	-	-	-	-	-	✓	-	-	-	-	-	-	-	-
DESSERT	Duo d'oranges et d'ananas	☒	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-

MERCREDI 7 OCTOBRE 2026 - GOÛTER

GOUTER	--	☒	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
--------	----	-------------------------------------	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---

JEUDI 8 OCTOBRE 2026 - DÉJEUNER

ENTREE	--	☒	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
PLAT	Escalope de dinde Label Rouge à la crème	☒	✓	-	✓	-	✓	✓	-	-	-	✓	-	-	-	-
LEGUME	Pommes de terre rôties	☒	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
	--	☒	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
FROMAGE ET LAITAGES	--	☒	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
DESSERT	Pomme jaune 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.

02 - PRIMAIRE - NORMAL

Composante repas	Recette	Information incomplète	Arachide	Crustacés	Céleri	Fruit à coque	Gluten	Lait	Lupin	Mollusque	Moutarde	Oeuf	Poisson	Soja	Sulfite	Sésame
------------------	---------	------------------------	----------	-----------	--------	---------------	--------	------	-------	-----------	----------	------	---------	------	---------	--------

JEUDI 8 OCTOBRE 2026 - GOÛTER

GOUTER	Yaourt aromatisé	☒	-	-	-	-	-	✓	-	-	-	-	-	-	-	-
	Quatre quart	☒	-	-	-	-	✓	-	-	-	-	✓	-	-	-	-
	--	☒	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-

VENDREDI 9 OCTOBRE 2026 - DÉJEUNER

ENTREE	--	☒	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
PLAT	Tarte aux trois fromages	☒	-	-	-	-	✓	✓	-	-	-	✓	-	-	-	-
LEGUME	Salade verte bio	☒	-	-	-	-	-	-	-	-	✓	-	-	-	✓	-
	--	☒	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
FROMAGE ET LAITAGES	--	☒	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
DESSERT	Leche Flan	☒	-	-	-	-	-	✓	-	-	-	✓	-	-	-	-

VENDREDI 9 OCTOBRE 2026 - GOÛTER

GOUTER	Barre de chocolat	☒	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	✓	-	-
	Pain et beurre	☒	-	-	-	-	✓	✓	-	-	-	-	-	-	-	-
	--	☒	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-

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.