

	Lundi 28-sept.-26	Mardi 29-sept.-26	Mercredi 30-sept.-26	Jeudi 1-oct.-26	Vendredi 2-oct.-26
DEJEUNER	--	Tomate BIO croque sel 	--	--	--
	 Poisson pané	 Sauté de poulet Label Rouge au curry	Croisillon à l'emmental	Saucisse de Toulouse grillée 	Omelette BIO au fromage
	Mousseline de chou-fleur 	Semoule	Salade verte Bio aux croûtons 	Riz Bio sauce tomate	Courgettes grillées
	Edam Bio	--	Fromage blanc Bio	Brie Bio 	Comté AOP
	Donut au sucre	Flan à la vanille	Pomme cuite à la groseille	Ananas Bio 	Prunes rouges
GOUTER	yaourt aux fruits	Pate à tartiner		Madeleine Bio	Gateau maison
	Galette ST Michel	Pain au lait		Pomme	--



Produits issus de l'agriculture biologique



Viande et œuf origine France



Produit local



Plat végétarien



AOC



AOC / AOP IGP



Lait 100% France



Poisson Pêche Durable



Label Rouge



Fait maison

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

Bilan allergènes du lundi 28 septembre 2026 au vendredi 2 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 28 SEPTEMBRE 2026 - DÉJEUNER

ENTREE	--	☑	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
PLAT	Poisson pané MSC pêche durable et quartier de citron	☑	-	-	-	-	✓	-	-	-	-	-	✓	-	-	-
LEGUME	Purée de chou-fleur Bio et pommes de terre Bio	☑	-	-	-	-	-	✓	-	-	-	-	-	-	-	-
	--	☑	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
FROMAGE ET LAITAGES	Edam Bio	☑	-	-	-	-	-	✓	-	-	-	-	-	-	-	-
DESSERT	Donut au sucre	☑	-	-	-	-	✓	✓	-	-	-	-	-	✓	-	-

LUNDI 28 SEPTEMBRE 2026 - GOÛTER

GOUTER	Yaourt aromatisé	☑	-	-	-	-	-	✓	-	-	-	-	-	-	-	-
	--	☑	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-

MARDI 29 SEPTEMBRE 2026 - DÉJEUNER

ENTREE	Tomate Bio à la croque au sel	☑	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
PLAT	Sauté de poulet Label Rouge au curry	☑	-	-	-	-	✓	✓	-	-	✓	-	-	-	✓	-
LEGUME	Semoule Bio	☑	-	-	-	-	✓	✓	-	-	-	-	-	-	-	-
	--	☑	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
FROMAGE ET LAITAGES	--	☑	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
DESSERT	Flan à la vanille	☑	-	-	-	-	-	✓	-	-	-	-	-	-	-	-

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 29 SEPTEMBRE 2026 - GOÛTER

GOUTER	JUS D'ORANGE YAOURT NATURE SUCRE	☒	-	-	-	-	✓	✓	-	-	-	✓	-	-	-	-
	GALETTE ST MICHEL	☒	-	-	-	-	✓	✓	-	-	-	✓	-	-	-	-
	EAU 50CL PAIN AU LAIT PATE A TARTINER	☒	-	-	-	✓	-	✓	-	-	-	-	-	-	-	-
	--	☒	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-

MERCREDI 30 SEPTEMBRE 2026 - DÉJEUNER

ENTREE	--	☒	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
PLAT	Croisillon à l'emmental	☒	-	-	-	-	✓	✓	-	-	-	✓	-	-	-	-
LEGUME	Salade verte Bio aux croûtons	☒	-	-	-	-	✓	✓	-	-	✓	-	-	-	✓	-
	--	☒	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
FROMAGE ET LAITAGES	Fromage blanc Bio	☒	-	-	-	-	-	✓	-	-	-	-	-	-	-	-
DESSERT	Pomme cuite à la groseille	☒	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-

MERCREDI 30 SEPTEMBRE 2026 - GOÛTER

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

JEUDI 1 OCTOBRE 2026 - DÉJEUNER

ENTREE	--	☒	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
PLAT	Saucisse de Toulouse grillée	☒	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
LEGUME	Riz Bio sauce tomate	☒	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
	--	☒	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
FROMAGE ET LAITAGES	Brie Bio	☒	-	-	-	-	-	✓	-	-	-	-	-	-	-	-
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.

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 1 OCTOBRE 2026 - GOÛTER

GOUTER	Madeleine	☒	-	-	-	-	✓	-	-	-	-	✓	-	-	-	-
	Pomme jaune Bio	☒	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
	--	☒	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-

VENDREDI 2 OCTOBRE 2026 - DÉJEUNER

ENTREE	--	☒	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
PLAT	Omelette Bio au fromage Bio	☒	-	-	-	-	-	✓	-	-	-	✓	-	-	-	-
LEGUME	Poêlée de courgettes Bio et pommes de terre Bio	☒	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
	--	☒	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
FROMAGE ET LAITAGES	Comté AOP	☒	-	-	-	-	-	✓	-	-	-	-	-	-	-	-
DESSERT	Prunes rouges	☒	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-

VENDREDI 2 OCTOBRE 2026 - GOÛTER

GOUTER	Gâteau au fromage 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.