



	Lundi 18-mai-26	Mardi 19-mai-26	Mercredi 20-mai-26	Jeudi 21-mai-26	Vendredi 22-mai-26
DEJEUNER	Salade de pâtes et crudités	--	Tomate à la croque au sel	--	Taboulé maison
	Rôti de veau sauce forestière	Burger végétarien	Emincé de dinde au paprika	Tarte aux légumes	Sauté de poisson MSC pêche durable
	Haricots verts Bio persillés	Frites	Brocolis Bio	--	Gratin de courgettes Bio
	Edam	Tomme blanche	--	Chanteneige	--
		Fraises BIO	Riz au lait	Orange Bio	Crème dessert BIO à la vanille
GOUTER	Quatre quart	Yaourt nature sucré		Gaillardise abricots	Pain
	Jus de pommes	Pomme rouge		Banane	Barre de chocolat

Bilan allergènes du lundi 18 mai 2026 au vendredi 22 mai 2026

ECOLE SIMONE VEIL - St Pierre des Nids

01 - MATERNELLE - NORMAL

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

LUNDI 18 MAI 2026 - DÉJEUNER

ENTREE	Salade de pâtes et crudités	<input checked="" type="checkbox"/>	-	-	-	-	✓	-	-	-	✓	-	-	-	✓	-
PLAT	Rôti de veau sauce forestière	<input checked="" type="checkbox"/>	-	-	-	-	-	✓	-	-	-	-	-	-	✓	-
LEGUME	Haricots verts Bio persillés	<input checked="" type="checkbox"/>	-	-	-	-	-	✓	-	-	-	-	-	-	-	-
	--	<input checked="" type="checkbox"/>	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
FROMAGE ET LAITAGES	Edam	<input checked="" type="checkbox"/>	-	-	-	-	-	✓	-	-	-	-	-	-	-	-
DESSERT	--	<input checked="" type="checkbox"/>	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-

MARDI 19 MAI 2026 - DÉJEUNER

ENTREE	--	<input checked="" type="checkbox"/>	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
PLAT	Wrap Veggie	<input checked="" type="checkbox"/>	-	-	✓	-	✓	✓	-	-	-	-	-	-	-	-
LEGUME	Pommes de terre Bio et carottes Bio	<input checked="" type="checkbox"/>	✓	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
	Gnocchis sauce fromagère	<input checked="" type="checkbox"/>	-	-	-	-	✓	✓	-	-	-	-	-	-	✓	-
FROMAGE ET LAITAGES	Tomme blanche	<input checked="" type="checkbox"/>	-	-	-	-	-	✓	-	-	-	-	-	-	-	-
DESSERT	Fraises Bio	<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

01 - MATERNELLE - NORMAL

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

MERCREDI 20 MAI 2026 - DÉJEUNER

ENTREE	Tomate Bio vinaigrette	<input checked="" type="checkbox"/>	-	-	-	-	-	-	-	-	✓	-	-	-	✓	-
PLAT	Emincé de dinde au paprika	<input checked="" type="checkbox"/>	✓	-	-	-	-	✓	-	-	-	-	-	-	-	-
LEGUME	Brocolis Bio	<input checked="" type="checkbox"/>	✓	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
	--	<input checked="" type="checkbox"/>	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
FROMAGE ET LAITAGES	Riz au lait	<input checked="" type="checkbox"/>	-	-	-	-	✓	✓	-	-	-	-	-	-	-	-
DESSERT	--	<input checked="" type="checkbox"/>	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-

JEUDI 21 MAI 2026 - DÉJEUNER

ENTREE	--	<input checked="" type="checkbox"/>	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
PLAT	Tarte aux poireaux	<input checked="" type="checkbox"/>	-	-	-	-	✓	✓	-	-	-	✓	-	-	-	-
LEGUME	--	<input checked="" type="checkbox"/>	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
	--	<input checked="" type="checkbox"/>	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
FROMAGE ET LAITAGES	Chanteneige	<input type="checkbox"/>	-	-	-	-	-	✓	-	-	-	-	-	-	-	-
DESSERT	Orange Bio	<input checked="" type="checkbox"/>	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-

VENREDI 22 MAI 2026 - DÉJEUNER

ENTREE	Taboulé maison	<input checked="" type="checkbox"/>	✓	-	-	-	✓	-	-	-	-	-	-	-	-	-
PLAT	Sauté de poisson	<input checked="" type="checkbox"/>	-	-	✓	-	✓	✓	-	-	-	✓	✓	-	-	-
LEGUME	Gratin de courgettes Bio	<input checked="" type="checkbox"/>	-	-	-	-	✓	✓	-	-	-	-	-	-	-	-
	--	<input checked="" type="checkbox"/>	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
FROMAGE ET LAITAGES	--	<input checked="" type="checkbox"/>	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
DESSERT	Crème vanillée aux framboises	<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