

MENU

Liste des
allergènes:

lundi

mardi

mercredi

jeudi

vendredi

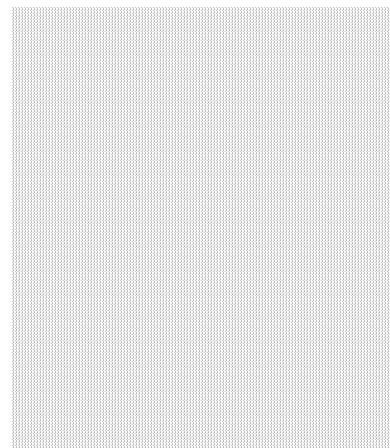
1 Céréales, 2 Crustacés, 3 Oeufs, 4 Poissons, 5 Arachides, 6 Soja, 7 Lait, 8 Fruits à coques, 9 Céleri, 10 Moutarde, 11 Graines de sésame, 12 Anhydride sulfureux, 13 Lupin, 14 Mollusques

**semaine du
29 décembre
2025
au 2 janvier
2026**

salade verte (10,11)
couscous végétarien
semoule complète (1,7)
emmental (7)
compote de poire

taboulé (1)
escalope de porc grillé
p.pois à la française
st nectaire (7)
clémentine

endives aux noix (7,8,10)
sauté de veau marengo (1)
h.verts persillés (7)
rondelé (7)
gâteau de riz (1,3,7)



tarte au fromage (3,7)
filet de poisson meunière (1,4)
épinards à la crème (7)
p.suisse (7)
banane

**semaine du
5 au 9 janvier
2026**

endives aux noix (7,8,10)
ou pamplemousse
boulette bœuf à la tomate (1,6)
ou omelette au fromage (3,7)
h.verts persillés (7)
brie bio (7)
mousse chocolat (6,7)
ou fruit

céleri aux pommes (3,9,10,11)
ou salade aux croûtons de chèvre (1,7,10)
émincé de bœuf (1)
ou rôti de veau (1)
gnocchis poelés (1,2,3,6,7)
ptit louis (7)
compote ou fruit

duo de lentilles au saumon fumé (4,10)
galette de céréales (1,3,7,8)
gratin de chou-fleur (1,7)
f.blanc (7)
banane

salade composée (6,7,10,11)
ou carottes rapées (10,11)
brochette de volaille marinée (1)
ou poulet rôti
p de terre rôties
tomme blanche (7)
biscuit et pâte de fruits (1,6,7,8)
ou fruit

œufs mimosas (3,10)
ou saucisson (7)
filet de cabillaud sce citron (4,7)
ou dos de colin aux câpres (4)
torsades (1,3)
yaourt (7)
kiwi ou fruit

Ces menus sont donnés à titre indicatif, ils peuvent varier en fonction des approvisionnements

légende: bio, bio et local, local, label

Le double choix est soumis à l'ordre de passage des élèves. Pour lutter contre le gaspillage alimentaire il ne peut pas y avoir le choix jusqu'à la fin du service