

MENU

Liste des allergènes:

lundi

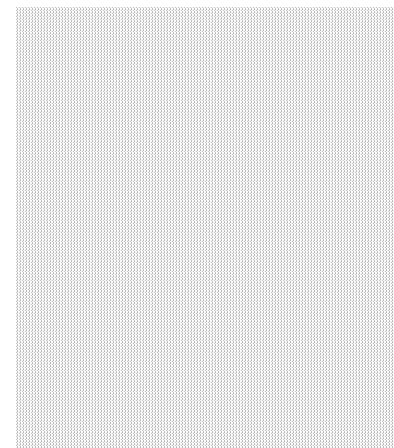
mardi

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)
boulette bœuf à la tomate (1,6)
h.verts persillés (7)
brie bio (7)
mousse chocolat (6,7)

céleri aux pommes (3,9,10,11)
émincé de bœuf (1)
gnocchis poelés (1,2,3,6,7)
ptit louis (7)
compote

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)
brochette de volaille marinée (1)
p de terre rôties
tomme blanche (7)
biscuit et pâte de fruits (1,6,7,8)

œufs mimosas (3,10)
filet de cabillaud sce citron (4,7)
torsades (1,3)
yaourt (7)
kiwi

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