



Menu de la Semaine

Du 21 au 25 septembre 2026



Repas

Goûter

Lundi	Allergène	Mardi	Allergène	Mercredi	Allergène	Jeudi	Allergène	Vendredi	Allergène
Entrée		Entrée		Entrée		Entrée		Entrée	
Samossa	3, 6, 7, 10	Sardine à l'huile	4	* Salade de riz	3, 10	* Betterave rouge	3, 7, 10	* Melon	
Plat		Plat		Plat		Plat		Plat	
Tajine végé		Tomate farcie/ Riz sauce tomate	3, 7, 10	Wing sauce blanche Poêlée de légumes	3, 7, 10	Poisson du jour Pâtes/légumes	4, 7	Galette saucisse	11
Fromage								Fromage	
* Saint-Paulin	7							* Kiri	7
Dessert		Dessert		Dessert		Dessert		Dessert	
* Compote de fruits		* Yaourt	7	* Fruit		* Fromage blanc aux fruits	7	Glace	7
* Un fruit de saison est proposé à chaque goûter									
Lait + Céréales	5, 7, 11	Compote + petit Prince		Goûter du Chef	3, 7	Pain + Vache qui rit	7	Gâteau au yaourt	4, 7

Allergènes

Gluten 1	Crustacés 2	Oeufs 3	Poissons 4	Arachides 5	Soja 6	Lait 7
Fruits à coque 8	Céleri 9	Moutarde 10	Sésame 11	Sulfites 12	Lupins 13	Mollusques 14



* Aide UE à destination des écoles

Toutes les viandes bovines sont d'origine France Label Rouge

Les menus sont susceptibles d'évoluer en fonction des livraisons et des mesures anti-gaspillage de la cuisine