

Menu du Lundi 07 septembre au vendredi 11 septembre

lundi 7 septembre 2026

Potage
Œufs sauce cocktail
Sauté de dinde VDF
romanesco
fruit, Pain bio

mardi 8 septembre 2026

Carotte rapée
Saucisse fumée
Ratatouille
Comté bio
Mousse au chocolat
Pain bio

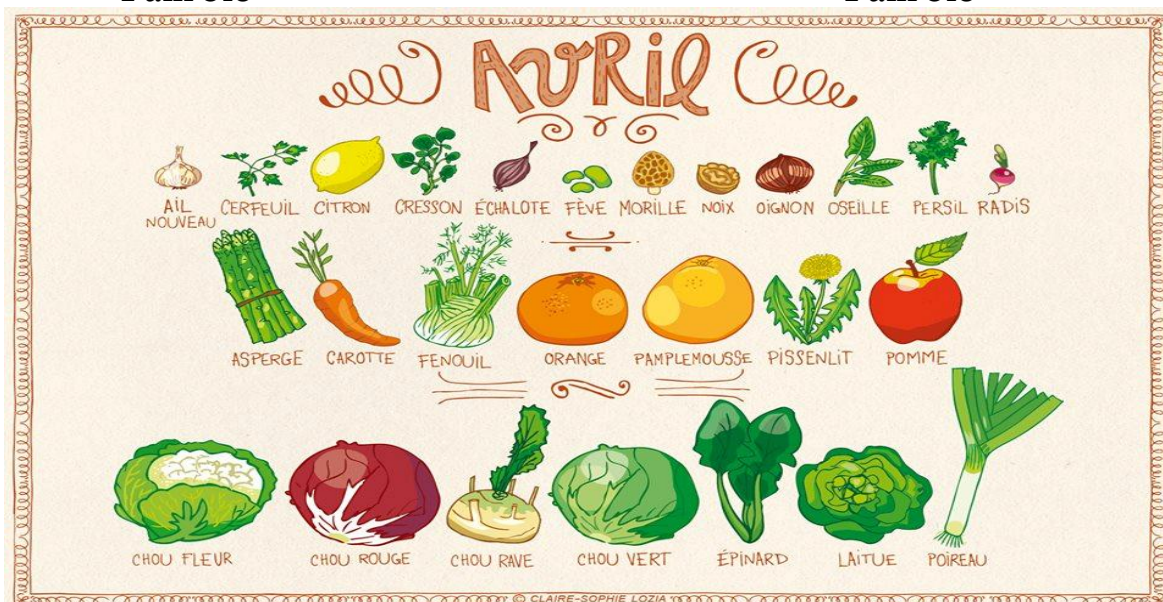


jeudi 10 septembre 2026

Potage
Salade de betterave
Raviolis 4 fromages
Salade
Liegeois vanille
Pain bio

vendredi 11 septembre 2026

Potage
Charcuterie
Poisson du moment
Fondue de poireaux bio
Pomme cuite
Pain bio



(Les menus sont élaborés avec la collaboration d'une diététicienne)

Légende : PE = Pêche Européenne - VF = Viande Française - VE = Viande Européenne - NZ = Nouvelle Zélande - ATL = Atlantique

ALLERGÈNES - MENU DE L'ÉCOLE

Du lundi 7 au vendredi 11 septembre 2026

Déclaration volontairement prudente et élargie : la colonne orange indique les allergènes habituellement présents dans la recette ; la colonne grise ajoute les allergènes pouvant varier selon les produits, assaisonnements ou contaminations croisées.

Jour	Preparation	Presence probable	Possibles / traces
Lundi	Oeufs sauce cocktail	OEUFS, MOUTARDE	LAIT, SOJA, SULFITES, CÉLERI, GLUTEN, POISSON
	Sauté de dinde	CÉLERI, GLUTEN, LAIT	MOUTARDE, SOJA, SULFITES
	Romanesco	-	CELERI, LAIT
	Fruit	-	SULFITES
	Pain bio	GLUTEN	SESAME, SOJA, LAIT, FRUITS A COQUE, LUPIN
Mardi	Carottes râpées	MOUTARDE, SULFITES	OEUFS, CÉLERI
	Saucisse fumée	SULFITES	CÉLERI, MOUTARDE, LAIT, SOJA, GLUTEN
	Ratatouille	-	CÉLERI, SULFITES
	Comté bio	LAIT	-
	Mousse au chocolat	LAIT, OEUFS, SOJA	GLUTEN, FRUITS A COQUE
	Pain bio	GLUTEN	SESAME, SOJA, LAIT, FRUITS A COQUE, LUPIN
Jeudi	Potage	CÉLERI, LAIT	GLUTEN, SOJA
	Salade de betterave	MOUTARDE, SULFITES	OEUFS, CÉLERI
	Raviolis 4 fromages	GLUTEN, LAIT, OEUFS	SOJA, FRUITS A COQUE
	Salade	MOUTARDE, SULFITES	OEUFS, CÉLERI
	Liégeois vanille	LAIT	SOJA, OEUFS, GLUTEN, FRUITS À COQUE
	Pain bio	GLUTEN	SESAME, SOJA, LAIT, FRUITS A COQUE, LUPIN
Vendredi	Potage	CÉLERI, LAIT	GLUTEN, SOJA
	Charcuterie	SULFITES	CÉLERI, MOUTARDE, LAIT, SOJA, GLUTEN, FRUITS À COQUE
	Poisson du moment	POISSON	GLUTEN, OEUFS, LAIT, MOUTARDE, CRUSTACÉS, MOLLUSQUES
	Fondue de poireaux bio	LAIT	GLUTEN, CÉLERI, SOJA
	Pomme cuite	-	SULFITES
	Pain bio	GLUTEN	SESAME, SOJA, LAIT, FRUITS A COQUE, LUPIN

Les 14 allergènes réglementaires ont été examinés : gluten, crustacés, oeufs, poisson, arachides, soja, lait, fruits à coque, céleri, moutarde, sésame, sulfites, lupin et mollusques. Arachides : aucune présence attendue, mais des traces restent possibles si un emballage fournisseur le mentionne.

IMPORTANT : cette fiche est une estimation sécuritaire et ne remplace pas la lecture des étiquettes, fiches techniques fournisseurs et recettes réellement utilisées. Pour une allergie sévère, vérifier chaque lot et les risques de contamination croisée avant le service.