

SEMAINE DU LUNDI 24 AU VENDREDI 28 AOUT 2026

T° D'envoi		T° service	Céréales contenant du gluten	Crustacés et produits à base de crustacés	Œufs et produits à base d'œufs	Poissons et produits à base de poissons	Arachides et produits à base d'arachides	Soja et produits à base de soja	Lait et produit à base de lait/ lactose	Fruits à coques	Céleri et produits à base de céleri	Moutard e et produits à base de moutard	Graines de sésame et produits à base de sésame	Anhydride sulfureux et sulfites	Lupin et produits à base	Mollusques et produits
Lundi	Salade de saison				x							x				
	Jambon								x			X		x		
	Pâtes		x						x							
	Yaourt								x							
	Goûter		x						x							
Mardi																
	Pique nique		x		x	x			x			X				
									x							
Mercredi	Melon															
	Brouillade				X				x							
	Poêlée de saison		x						x		x					
	Riz au lait								x							
	Goûter		x						x							
Jeudi	Salade de riz															
	Retour de pêche															
	Poêlée de saison		x		x	x			x			X				
	Fromage		x						X							
	Fruits de saison															
Vendredi	Goûter		x						x							
	Salade de maïs		x						x			x				
	Burger		x						x				x			
	Frites								x							
	Crème glacée		X						x							
	Goûter		x						x							

Le restaurant scolaire n'est pas en mesure de faire face aux régimes alimentaires particuliers.

En cas d'allergie ou d'intolérance alimentaires avérées (certificat médical d'un allergologue), Un Projet d'Accueil Individualisé (PAI) doit être réalisé avec l'école, les services d'accueils collectifs de mineurs et un médecin sur demande des parents.

Les traces ne sont pas à déclaration obligatoire, elles ne sont pas prises en compte dans le tableau déclaratif des allergènes.

Entrée froide et Dessert	Température +3	Tolérance +10
Plat chaud	+63	Aucune tolérance
Les produits élaborés, livrés sans DLC, doivent être consommés le jour J.		

Les informations données ne prennent pas en compte des contaminations croisées qui peuvent avoir lieu sur le site de production