

SEMAINE DU LUNDI 22 AU VENDREDI 26 JUIN 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	Anhydrid e sulfureux et sulfites	Lupin et produit s à base	Mollus ques et produi ts
Lundi		Salade de tomates						x			x				
		Marqat fasolia	x					x			x		x		
		Fromage						x							
		Fruit de saison													
Mardi		Goûter	x					x							
		Rillettes de sardines		x	x						x				x
		Retour de pêche		x	x			x			x		x		x
		Choux romanesco						x							
		Yaourt						x							
Mercredi		Cookie maison		x				x							
		Goûter	x					x							
		Buffet froid	x	x	x			x		x	x				
		Glace						x							
Jeudi		Fruit de saison									x				
		Goûter	x					x							
		Feuilleté fromage	x		x			x			x				
		Sauté de porc						x			x		x		
		Pommes de terre rissolées													
Vendredi		Salade						x							
		Fruit de saison													
		Goûter	x					x							
		Salade norvégienne	x		x			x			x				x
		Quiche de saison	x		x			x			x		x		
Vendredi		Salade													
		Kärleksmums crème anglaise			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.

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

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