

PECHBONNIEU I-10, M-7
Du 28/09/2026 au 02/10/2026

		Menu	Menu 5 éléments	
	Lundi	Coleslaw - Sauce façon remoulade Gratin de fusilli bio, piperade et emmental  Gouda Bio  Pomme Bio 	Coleslaw - Sauce façon remoulade Gratin de fusilli bio, piperade et emmental  Gouda Bio  Pomme Bio 	
	Mardi	Taboulé (semoule Bio) Estival   Rôti de porc issu de porc Label Rouge   - Sauce dijonnaise /Galette de blé, fromage et épinard Haricots verts Bio persillés   Tomme blanche Yaourt à la vanille au lait de la ferme de Cazaubon 	Taboulé (semoule Bio) Estival   Rôti de porc issu de porc Label Rouge   - Sauce dijonnaise /Galette de blé, fromage et épinard Haricots verts Bio persillés   Tomme blanche Yaourt à la vanille au lait de la ferme de Cazaubon 	
	Mercredi	Macédoine de légumes - Sauce mayonnaise Quiche Lorraine du chef /Quiche aux légumes Salade verte - Vinaigrette Sauce caramel Gâteau façon pain perdu	Macédoine de légumes - Sauce mayonnaise Quiche Lorraine du chef /Quiche aux légumes Salade verte - Vinaigrette Sauce caramel Gâteau façon pain perdu	
	Jeudi	Salade d'avocat - Vinaigrette Boulettes au boeuf  - sauce Stroganoff /Omelette nature Carottes Ce2 persillées  Suisse fruité  Gâteau du chef au yaourt 	Salade d'avocat - Vinaigrette Boulettes au boeuf  - sauce Stroganoff /Omelette nature Carottes Ce2 persillées  Suisse fruité  Gâteau du chef au yaourt 	
	Vendredi	Pâté de campagne issu de porc Label Rouge  -, cornichons /Médailon de surimi -, mayonnaise Filet de colin d'Alaska MSC  - Sauce printanière Riz Bio Pilaf  Saint Nectaire AOP  Poire bio	Pâté de campagne issu de porc Label Rouge  -, cornichons /Médailon de surimi -, mayonnaise Filet de colin d'Alaska MSC  - Sauce printanière Riz Bio Pilaf  Saint Nectaire AOP  Poire bio	

PECHBONNIEU I-10, M-7

Le 28/09/2026

Plats	Ingrédients	Allergènes
, beurre	Beurre doux	Lait
Beurre à tartiner 1kg	Beurre doux	Lait
Biscuit pompon	Moelleux chocolat	Fruits à coques, Gluten, Lait, Oeufs
Chips	Chips	
Coleslaw	Carotte, Chou blanc, Persil	
Edam Bio	Edam	Lait
Fruit de saison	Pomme	
Fruit de saison (2)	Pomme	
Garniture au thon	Thon au naturel, Mayonnaise, Tomate, Persil	Moutarde, Oeufs, Poissons
Garniture de jambon blanc	Jambon blanc	
Gouda Bio	Gouda	Lait
Gratin de fusilli bio, piperade et emmental	Fusilli, Ratatouille, Mozzarella, Sel fin, Farine de blé, Huile, Eau, Lait en poudre	Gluten, Lait
Pain à sandwich	Pain viennois	Gluten, Lait
Pomme Bio	Pomme	
Radis rose	Radis	
Sauce façon remoulade	Persil, Mayonnaise, Moutarde, Vinaigre de vin, Concentré de fruit, Huile, Eau	Moutarde, Oeufs, Sulfites

PECHBONNIEU I-10, M-7

Le 29/09/2026

Plats	Ingrédients	Allergènes
Biscuit pompon	Moelleux chocolat	Fruits à coques, Gluten, Lait, Oeufs
Chips	Chips	
Emmental Bio	Emmental	Lait
Fruit de saison	Pomme	
Galette de blé, fromage et épinard	Galette panée	Gluten, Lait
Haricots verts Bio persillés	Haricot vert, Persil, Sel fin, Oignon, Huile, Eau	
Rôti de porc issu de porc Label Rouge	Rôti de porc	
Salade de pommes de terre, maïs et olives	Maïs, Pomme de terre, Olives noires	
Sandwich jambon beurre	Jambon blanc, Beurre doux, Pain viennois	Gluten, Lait
Sandwich thon mayonnaise	Mayonnaise, Thon au naturel, Pain viennois	Gluten, Lait, Moutarde, Oeufs, Poissons, Sulfites
Sauce dijonnaise	Ail, Oignon, Estragon, Persil, Sel fin, Moutarde, Huile, Farine de blé, Eau, Lait en poudre, Fond brun	Gluten, Lait, Moutarde, Sulfites
Taboulé (semoule Bio) Estival	Concombre, Menthe, Semoule de blé, Concentré de fruit, Huile, Tomate, Poivron, Eau	Gluten, Sulfites

Plats	Ingrédients	Allergènes
Tomme blanche	Tomme	Lait
Vinaigrette	Huile, Sel fin, Moutarde, Vinaigre de vin, Eau	Moutarde, Sulfites
Yaourt à la vanille au lait de la ferme de Cazaubon	Yaourt aromatisé	Lait

PECHBONNIEU I-10, M-7

Le 30/09/2026

Plats	Ingrédients	Allergènes
Betteraves Bio	Betterave	
Biscuit pompon	Moelleux chocolat	Fruits à coques, Gluten, Lait, Oeufs
Chips	Chips	
Fruit de saison	Pomme	
Gâteau façon pain perdu	Oeuf liquide entier, Brioche, Lait en poudre, Eau, Vergeoise	Gluten, Lait, Oeufs
Macédoine de légumes	Macédoine de légumes	
Quiche Lorraine du chef	Fromage, Lardons fumés, Sel fin, Farine de blé, Oeuf liquide entier, Fond de tarte brisée, Huile, Lait en poudre, Eau	Gluten, Lait, Oeufs
Quiche aux légumes	Julienne de légumes, Fromage, Poivre blanc, Sel fin, Oeuf liquide entier, Fond de tarte brisée, Farine de blé, Huile, Lait en poudre, Eau	Céleri, Gluten, Lait, Oeufs
Salade verte	Salade et mélange de salade	
Sandwich jambon beurre	Jambon blanc, Beurre doux, Pain viennois	Gluten, Lait
Sandwich thon mayonnaise	Mayonnaise, Thon au naturel, Pain viennois	Gluten, Lait, Moutarde, Oeufs, Poissons, Sulfites
Sauce caramel	Coulis	
Sauce mayonnaise	Mayonnaise	Moutarde, Oeufs, Sulfites
Vinaigrette	Huile, Sel fin, Moutarde, Vinaigre de vin, Eau	Moutarde, Sulfites

PECHBONNIEU I-10, M-7

Le 01/10/2026

Plats	Ingrédients	Allergènes
Biscuit pompon	Moelleux chocolat	Fruits à coques, Gluten, Lait, Oeufs
Boulettes au boeuf	Boulette au boeuf	Gluten, Soja
Carottes Ce2 persillées	Carotte, Oignon, Persil, Sel fin, Huile, Eau	
Chips	Chips	
Fruit de saison	Pomme	
Gâteau du chef au yaourt	Yaourt nature, Fromage blanc, Sucre semoule, Oeuf liquide entier, Levure chimique/Bicarbonate, Huile, Farine de blé	Gluten, Lait, Oeufs
Omelette nature	Omelette	Lait, Oeufs
Salade d'avocat	Avocat	
Sandwich jambon beurre	Jambon blanc, Beurre doux, Pain viennois	Gluten, Lait

Plats	Ingrédients	Allergènes
Sandwich thon mayonnaise	Mayonnaise, Thon au naturel, Pain viennois	Gluten, Lait, Moutarde, Oeufs, Poissons, Sulfites
Suisse fruité	Fromage blanc	Lait
Suisse sucré	Fromage blanc	Lait
Tomates	Tomate	
Vinaigrette	Huile, Sel fin, Moutarde, Vinaigre de vin, Eau	Moutarde, Sulfites
sauce Stroganoff	Ail, Tomate, Oignon, Paprika, Bouillon de volaille, Fond brun, Huile, Eau, Farine de blé	Céleri, Gluten

PECHBONNIEU I-10, M-7

Le 02/10/2026

Plats	Ingrédients	Allergènes
, cornichons	Cornichon	Moutarde, Sulfites
, mayonnaise	Mayonnaise	Moutarde, Oeufs, Sulfites
Biscuit pompon	Moelleux chocolat	Fruits à coques, Gluten, Lait, Oeufs
Chips	Chips	
Filet de colin d'Alaska MSC	Colin d'Alaska	Poissons
Fruit de saison	Pomme	
Fruit de saison (2)	Pomme	
Mimolette Bio	Mimolette	Lait
Médaille de surimi	Surimi	Crustacés, Gluten, Oeufs, Poissons
Poire bio	Poire	
Pâté de campagne issu de porc Label Rouge	Pâté de campagne	Gluten, Lait, Oeufs
Riz Bio Pilaf	Oignon, Sel fin, Riz long, Huile, Eau	
Saint Nectaire AOP	Saint Nectaire	Lait
Sandwich jambon beurre	Jambon blanc, Beurre doux, Pain viennois	Gluten, Lait
Sandwich thon mayonnaise	Mayonnaise, Thon au naturel, Pain viennois	Gluten, Lait, Moutarde, Oeufs, Poissons, Sulfites
Sauce printanière	Carotte, Oignon, Champignon de Paris, Sel fin, Farine de blé, Fumet de poisson, Huile, Eau, Lait en poudre	Gluten, Lait, Poissons

PECHBONNIEU I-10, M-7
Du 05/10/2026 au 09/10/2026

		Menu	Menu 5 éléments	
	Lundi	Chou fleur CE2 🍷 - Vinaigrette Pastachiches (pois chiches) HVE sauce arrabiata Saint Paulin Pomme Bio 🍏	Chou fleur CE2 🍷 - Vinaigrette Pastachiches (pois chiches) HVE sauce arrabiata Saint Paulin Pomme Bio 🍏	
	Mardi	Salade de pommes de terre, maïs et cornichons - Vinaigrette Emincé de filet de poulet rôti /Filet de Poisson pané MSC 🍷 Brocolis béchamel Mimolette Bio 🍷 Mousse au chocolat au lait	Salade de pommes de terre, maïs et cornichons - Vinaigrette Emincé de filet de poulet rôti /Filet de Poisson pané MSC 🍷 Brocolis béchamel Mimolette Bio 🍷 Mousse au chocolat au lait	
	Mercredi	Lentilles Bio 🍷 - Vinaigrette Cervelas orloff /Omelette nature Haricots verts Bio persillés 🍷 🇫🇷 Yaourt sucré 🇫🇷 Cake marbré du chef 🍷	Lentilles Bio 🍷 - Vinaigrette Cervelas orloff /Omelette nature Haricots verts Bio persillés 🍷 🇫🇷 Yaourt sucré 🇫🇷 Cake marbré du chef 🍷	
	Jeudi	Salade iceberg - , croûtons nature - Vinaigrette façon Caesar Tomate farcie (à plat) /Tomate farcie végétarienne à plat 🍷 Galettes Bio au beurre 🍷 Smoothie pomme Bio vanille	Salade iceberg - , croûtons nature - Vinaigrette façon Caesar Tomate farcie (à plat) /Tomate farcie végétarienne à plat 🍷 Galettes Bio au beurre 🍷 Smoothie pomme Bio vanille	
	Vendredi	Salade vitaminée - Vinaigrette à l'orange Filet de saumon MSC 🍷 - Crumble Maître d'hôtel Spaghetti Saint Môret Bio 🍷 Banane Bio 🍌	Salade vitaminée - Vinaigrette à l'orange Filet de saumon MSC 🍷 - Crumble Maître d'hôtel Spaghetti Saint Môret Bio 🍷 Banane Bio 🍌	

PECHBONNIEU I-10, M-7

Le 05/10/2026

Plats	Ingrédients	Allergènes
Beurre à tartiner 1kg	Beurre doux	Lait
Biscuit pompon	Moelleux chocolat	Fruits à coques, Gluten, Lait, Oeufs
Chips	Chips	
Chou fleur CE2	Sel fin, Chou fleur	
Céleri râpé	Vinaigre de vin, Céleri	Céleri, Sulfites
Edam Bio	Edam	Lait
Fruit de saison	Pomme	
Fruit de saison (2)	Pomme	
Garniture au thon	Thon au naturel, Mayonnaise, Tomate, Persil	Moutarde, Oeufs, Poissons
Garniture de jambon blanc	Jambon blanc	
Pain à sandwich	Pain viennois	Gluten, Lait
Pastachiches (pois chiches) HVE sauce arrabiata	Sel fin, Poivre blanc, Eau, Ail, Tomate, Bouillon de légumes, Basilic, Sel fin, Penne, Tomate, Lait en poudre	Céleri, Gluten, Lait
Pomme Bio	Pomme	
Saint Paulin	Saint Paulin	Lait
Vinaigrette	Huile, Sel fin, Moutarde, Vinaigre de vin, Eau	Moutarde, Sulfites

PECHBONNIEU I-10, M-7

Le 06/10/2026

Plats	Ingrédients	Allergènes
Emincé de filet de poulet rôti	Filet de poulet	
Biscuit pompon	Moelleux chocolat	Fruits à coques, Gluten, Lait, Oeufs
Brocolis béchamel	Sel fin, Farine de blé, Brocoli, Lait en poudre, Eau, Huile, Muscade, Poivre blanc	Gluten, Lait
Chips	Chips	
Filet de Poisson pané MSC	Poisson pané	Gluten, Poissons
Fruit de saison	Pomme	
Liégeois vanille	Liégeois	Lait, Soja
Mimolette Bio	Mimolette	Lait
Mousse au chocoïat au lait	Mousse sucrée	Lait
Salade de pommes de terre, maïs et cornichons	Pomme de terre, Maïs, Cornichon	
Salade de riz bio	Tomate, Maïs, Persil, Sel fin, Riz long, Oeuf dur, Bouillon de légumes	Céleri, Moutarde, Oeufs
Sandwich jambon beurre	Jambon blanc, Beurre doux, Pain viennois	Gluten, Lait
Sandwich thon mayonnaise	Mayonnaise, Thon au naturel, Pain viennois	Gluten, Lait, Moutarde, Oeufs, Poissons, Sulfites
Tomme blanche	Tomme	Lait
Vinaigrette	Huile, Sel fin, Moutarde, Vinaigre de vin, Eau	Moutarde, Sulfites

PECHBONNIEU I-10, M-7**Le 07/10/2026**

Plats	Ingrédients	Allergènes
Biscuit pompon	Moelleux chocolat	Fruits à coques, Gluten, Lait, Oeufs
Cake marbré du chef	Lait en poudre, Eau, Oeuf liquide entier, Sucre semoule, Huile, Farine de blé, Levure chimique/Bicarbonate, Cacao, Arôme	Gluten, Lait, Oeufs
Cervelas orloff	Cervelas, Emmental, Poitrine fumée	Fruits à coques, Gluten, Lait, Oeufs
Chips	Chips	
Fruit de saison	Pomme	
Haricots verts Bio persillés	Haricot vert, Persil, Sel fin, Oignon, Huile, Eau	
Lentilles Bio	Lentille verte	
Omelette nature	Omelette	Lait, Oeufs
Salade de pois chiches HVE	Pois chiche	
Sandwich jambon beurre	Jambon blanc, Beurre doux, Pain viennois	Gluten, Lait
Sandwich thon mayonnaise	Mayonnaise, Thon au naturel, Pain viennois	Gluten, Lait, Moutarde, Oeufs, Poissons, Sulfites
Vinaigrette	Huile, Sel fin, Moutarde, Vinaigre de vin, Eau	Moutarde, Sulfites
Yaourt aromatisé	Yaourt aromatisé	Lait
Yaourt sucré	Yaourt nature sucré	Lait

PECHBONNIEU I-10, M-7**Le 08/10/2026**

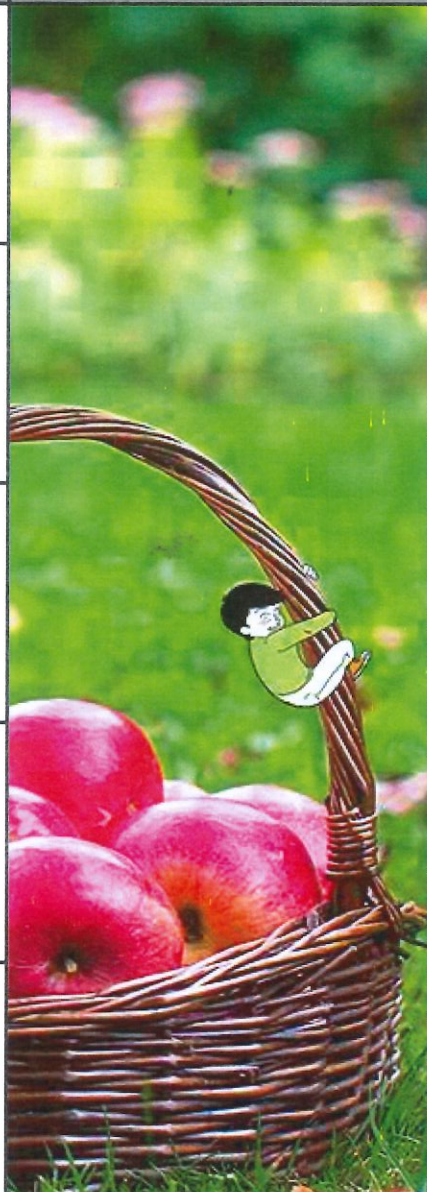
Plats	Ingrédients	Allergènes
, croûtons nature	Croûton	Gluten
Biscuit pompon	Moelleux chocolat	Fruits à coques, Gluten, Lait, Oeufs
Chips	Chips	
Concombre	Concombre	
Fruit de saison	Pomme	
Galettes Bio au beurre	Galette	Gluten, Lait, Oeufs
Madeleine Vital Ainé	Madeleine	Gluten, Oeufs
Salade iceberg	Salade iceberg	
Sandwich jambon beurre	Jambon blanc, Beurre doux, Pain viennois	Gluten, Lait
Sandwich thon mayonnaise	Mayonnaise, Thon au naturel, Pain viennois	Gluten, Lait, Moutarde, Oeufs, Poissons, Sulfites
Smoothie pomme Bio vanille	Pomme à compote, Fromage blanc, Arôme	Lait
Tomate farcie (à plat)	Tomate, Saucisse, Riz long, Sel fin	
Tomate farcie végétarienne à plat	Tomate, Haché végétal, Eau, Huile, Bouillon de légumes, Sel fin, Poivre blanc, Ail	
Vinaigrette	Huile, Sel fin, Moutarde, Vinaigre de vin, Eau	Moutarde, Sulfites
Vinaigrette façon Caesar	Sel fin, Huile, Moutarde, Vinaigre de vin, Huile, Sauce anglaise, Parmesan, Ail	Gluten, Lait, Moutarde, Poissons, Sulfites

PECHBONNIEU I-10, M-7

Le 09/10/2026

Plats	Ingrédients	Allergènes
Banane Bio	Banane	
Biscuit pompon	Moelleux chocolat	Fruits à coques, Gluten, Lait, Oeufs
Chips	Chips	
Chou rouge râpé	Chou rouge, Vinaigre de vin	Sulfites
Crumble Maître d'hôtel	Speculoos, Chapelure	Arachides, Céleri, Crustacés, Fruits à coques, Gluten, Lait, Lupin, Mollusques, Moutarde, Oeufs, Poissons, Sésame, Soja, Sulfites
Emmental Bio	Emmental	Lait
Filet de saumon MSC	Saumon	Poissons
Fruit de saison	Pomme	
Fruit de saison (2)	Pomme	
Saint Môret Bio	Spécialité fromagère	Lait
Salade vitaminée	Carotte	
Sandwich jambon beurre	Jambon blanc, Beurre doux, Pain viennois	Gluten, Lait
Sandwich thon mayonnaise	Mayonnaise, Thon au naturel, Pain viennois	Gluten, Lait, Moutarde, Oeufs, Poissons, Sulfites
Spaghetti	Sel fin, Huile, Spaghettis	Gluten, Oeufs
Vinaigrette	Huile, Sel fin, Moutarde, Vinaigre de vin, Eau	Moutarde, Sulfites
Vinaigrette à l'orange	Sel fin, Moutarde, Vinaigre de vin, Concentré de fruit, Huile, Eau	Moutarde, Sulfites

PECHBONNIEU I-10, M-7
Du 12/10/2026 au 16/10/2026

		Menu	Menu 5 éléments	
	Lundi	Pomelos - , sucre Cassoulet à la saucisse de Serrault 🍷🍷 /Omelette nature - Haricots blanc à la tomate Camembert Bio 🇫🇷 Yaourt aromatisé 🇫🇷	Pomelos - , sucre Cassoulet à la saucisse de Serrault 🍷🍷 /Omelette nature - Haricots blanc à la tomate Camembert Bio 🇫🇷 Yaourt aromatisé 🇫🇷	
	Mardi	Salade de pois chiche HVE aux carottes 🇫🇷 - Vinaigrette Tortillas de pommes de terre et emmental Bio 🇫🇷 Haricots verts Bio persillés 🇫🇷 Gouda Bio 🇫🇷 Flan à la vanille	Salade de pois chiche HVE aux carottes 🇫🇷 - Vinaigrette Tortillas de pommes de terre et emmental Bio 🇫🇷 Haricots verts Bio persillés 🇫🇷 Gouda Bio 🇫🇷 Flan à la vanille	
	Mercredi	Chou rouge râpé - Vinaigrette Bouchée à la reine /Vol au vent aux fruits de mer Riz Bio Pilaf 🇫🇷 Saint Môret Bio 🇫🇷 Banane Bio 🇫🇷	Chou rouge râpé - Vinaigrette Bouchée à la reine /Vol au vent aux fruits de mer Riz Bio Pilaf 🇫🇷 Saint Môret Bio 🇫🇷 Banane Bio 🇫🇷	
	Jeudi	Salade iceberg - Vinaigrette Parmentier à l'effiloché de canard /Parmentier de poisson , coulis de fruits rouges Charlotte du chef pomme framboise	Salade iceberg - Vinaigrette Parmentier à l'effiloché de canard /Parmentier de poisson , coulis de fruits rouges Charlotte du chef pomme framboise	
	Vendredi	Perles de pâtes - Vinaigrette Beignet de calamars à la romaine Chou fleur CE2 Béchamel 🍷 Yaourt Cimelait aromatisé 🍷 Kiwi	Perles de pâtes - Vinaigrette Beignet de calamars à la romaine Chou fleur CE2 Béchamel 🍷 Yaourt Cimelait aromatisé 🍷 Kiwi	

PECHBONNIEU I-10, M-7
Le 12/10/2026

Plats	Ingrédients	Allergènes
, sucre	Sucre semoule	
Beurre à tartiner 1kg	Beurre doux	Lait
Biscuit pompon	Moelleux chocolat	Fruits à coques, Gluten, Lait, Oeufs
Camembert Bio	Camembert	Lait
Cassoulet à la saucisse de Serrault	Chapelure, Saucisse , Haricot blanc	Gluten, Lait, Moutarde, Oeufs
Chips	Chips	
Chou blanc râpé	Chou blanc, Vinaigre de vin	Sulfites
Fruit de saison	Pomme	
Garniture au thon	Thon au naturel, Mayonnaise, Tomate, Persil	Moutarde, Oeufs, Poissons
Garniture de jambon blanc	Jambon blanc	
Haricots blanc à la tomate	Ail, Carotte, Tomate, Oignon, Sel fin, Farine de blé, Sucre semoule, Huile, Lingot du nord	Gluten
Omelette nature	Omelette	Lait, Oeufs
Pain à sandwich	Pain viennois	Gluten, Lait
Pomelos	Pomelos	
Saint Paulin	Saint Paulin	Lait
Vinaigrette	Huile, Sel fin, Moutarde, Vinaigre de vin, Eau	Moutarde, Sulfites
Yaourt aromatisé	Yaourt aromatisé	Lait
Yaourt sucré	Yaourt nature sucré	Lait

PECHBONNIEU I-10, M-7
Le 13/10/2026

Plats	Ingrédients	Allergènes
Biscuit pompon	Moelleux chocolat	Fruits à coques, Gluten, Lait, Oeufs
Chips	Chips	
Flan au chocolat	Flan nappé/lait gélifié	Lait
Flan à la vanille	Flan nappé/lait gélifié	Lait, Oeufs
Fruit de saison	Pomme	
Gouda Bio	Gouda	Lait
Haricots verts Bio persillés	Haricot vert, Persil, Sel fin, Oignon, Huile, Eau	
Lentilles Bio	Lentille verte	
Saint Nectaire AOP	Saint Nectaire	Lait
Salade de pois chiche HVE aux carottes	Pois chiche	
Sandwich jambon beurre	Jambon blanc, Beurre doux, Pain viennois	Gluten, Lait
Sandwich thon mayonnaise	Mayonnaise, Thon au naturel, Pain viennois	Gluten, Lait, Moutarde, Oeufs, Poissons, Sulfites

Plats	Ingrédients	Allergènes
Tortillas de pommes de terre et emmental Bio	Sel fin, Emmental, Oignon, Oeuf liquide entier, Pomme de terre, Graisse Démoulage	Lait, Oeufs
Vinaigrette	Huile, Sel fin, Moutarde, Vinaigre de vin, Eau	Moutarde, Sulfites

PECHBONNIEU I-10, M-7

Le 14/10/2026

Plats	Ingrédients	Allergènes
Banane Bio	Banane	
Biscuit pompon	Moelleux chocolat	Fruits à coques, Gluten, Lait, Oeufs
Bouchée à la reine	Échalote, Champignon de Paris, Poivre blanc, Sel fin, Farine de blé, Bouchée ronde, Huile, Muscade, Lait en poudre, Eau, Emincé de poulet	Gluten, Lait, Oeufs
Chips	Chips	
Chou rouge râpé	Chou rouge, Vinaigre de vin	Sulfites
Céleri râpé	Vinaigre de vin, Céleri	Céleri, Sulfites
Edam Bio	Edam	Lait
Fruit de saison	Pomme	
Fruit de saison (2)	Pomme	
Riz Bio Pilaf	Oignon, Sel fin, Riz long, Huile, Eau	
Saint Môret Bio	Spécialité fromagère	Lait
Sandwich jambon beurre	Jambon blanc, Beurre doux, Pain viennois	Gluten, Lait
Sandwich thon mayonnaise	Mayonnaise, Thon au naturel, Pain viennois	Gluten, Lait, Moutarde, Oeufs, Poissons, Sulfites
Vinaigrette	Huile, Sel fin, Moutarde, Vinaigre de vin, Eau	Moutarde, Sulfites
Vol au vent aux fruits de mer	Cumin, Poivre blanc, Sel fin, Échalote, Farine de blé, Huile, Champignon de Paris, Bouchée ronde, Colin d'Alaska, Eau, Lait en poudre	Gluten, Lait, Poissons

PECHBONNIEU I-10, M-7

Le 15/10/2026

Plats	Ingrédients	Allergènes
, coulis de fruits rouges	Coulis	
Biscuit pompon	Moelleux chocolat	Fruits à coques, Gluten, Lait, Oeufs
Charlotte du chef pomme framboise	Pomme à compote, Framboise, Fromage blanc, Sucre semoule, Gélifiant, Génoise	Gluten, Lait, Oeufs
Chips	Chips	
Fruit de saison	Pomme	
Parmentier de poisson	Ail, Oignon, Fromage, Persil, Sel fin, Fumet de poisson, Purée PDT flocon, Colin d'Alaska, Chapelure, Quenelle, Eau	Gluten, Lait, Oeufs, Poissons, Sulfites
Parmentier à l'effiloché de canard	Canard, Bouillon de volaille, Chapelure, Purée PDT flocon	Gluten, Lait
Salade iceberg	Salade iceberg	

Plats	Ingrédients	Allergènes
Sandwich jambon beurre	Jambon blanc, Beurre doux, Pain viennois	Gluten, Lait
Sandwich thon mayonnaise	Mayonnaise, Thon au naturel, Pain viennois	Gluten, Lait, Moutarde, Oeufs, Poissons, Sulfites
Vinaigrette	Huile, Sel fin, Moutarde, Vinaigre de vin, Eau	Moutarde, Sulfites

PECHBONNIEU I-10, M-7

Le 16/10/2026

Plats	Ingrédients	Allergènes
Beignet de calamars à la romaine	Beignet de calamars	Gluten, Mollusques, Poissons
Biscuit pompon	Moelleux chocolat	Fruits à coques, Gluten, Lait, Oeufs
Chips	Chips	
Chou fleur CE2 Béchamel	Huile, Farine de blé, Eau, Lait en poudre, Sel fin, Muscade, Chou fleur	Gluten, Lait
Fruit de saison	Pomme	
Fruit de saison (2)	Pomme	
Kiwi	Kiwi	
Perles de pâtes	Sel fin, Perles, Huile	Gluten
Salade de pommes de terre, maïs et cornichons	Pomme de terre, Maïs, Cornichon	
Sandwich jambon beurre	Jambon blanc, Beurre doux, Pain viennois	Gluten, Lait
Sandwich thon mayonnaise	Mayonnaise, Thon au naturel, Pain viennois	Gluten, Lait, Moutarde, Oeufs, Poissons, Sulfites
Vinaigrette	Huile, Sel fin, Moutarde, Vinaigre de vin, Eau	Moutarde, Sulfites
Yaourt Cimelait aromatisé	Yaourt fermier	Lait