

## MENU du 25 au 29 mai 2026

### lundi 25 mai 2026

Maison	Bio	Local	Label	Allergènes		Maison	Bio	Local	Label	Allergènes	
					<b>Entrée</b>	Crêpe au fromage	X			X	1,3,7
					<b>Plat protidique</b>	Tortilla pdt poivrons gratinée	X			X	1,3,7,10
					<b>Plat Veggie</b>	Tortilla légume gratinée	X			X	1,3,7,10
					<b>Accompagnement</b>	Tortilla légume gratinée	X			X	1,3,7,10
					<b>Produit laitier</b>	Camembert Bio		X		X	7
					<b>Dessert</b>	Tartes aux pommes					1,3,7
							60%	20%		80%	

### mercredi 27 mai 2026

Maison	Bio	Local	Label	Allergènes	
Carotte rapée	X		X	X	10,12
Jambon grillé FROID	M		X	La	
Œuf dur	X			X	3,7
Salade de pâtes	X	X		X	3,7
Yaourt			X	X	7
Fruit Bio ici *		X	X	X	
	60%	40%	80%	100%	

**PAINS BIO TOUS  
LES JOURS**

### jeudi 28 mai 2026

Maison	Bio	Local	Label	Allergènes		Maison	Bio	Local	Label	Allergènes		
Lentilles Bio au bleu	X	X	X	X	7,10	<b>Entrée</b>	Concombre menthe BEL Sciez	X		X	X	10
Sauté de bœuf VBF	X			X	1,3,7,12	<b>Plat protidique</b>	Filet de poisson	X			X	1,3,4,7,12
Galette VG	X			X	1,3,7	<b>Plat Veggie</b>	Mélange de céréales	X			X	1,3,7,12
Haricots verts bio	X	X		X	7	<b>Accompagnement</b>	Blé Bio	X	X		X	7
Fromage local			X	X	7	<b>Produit laitier</b>	Compote	X				
Sundae Vanille fraise					1,3,7	<b>Dessert</b>	Petit suisse sucré					7
	60%	40%	40%	80%				80%	20%	20%	60%	

### Liste des 14 Allergènes

- 1 Céréales contenant du Gluten (blé seigle, orge, avoine, épeautre, Kamut ou leur souches hybridées) et produits à base de ces céréales
- 2 Crustacés et produit à base de crustacés
- 3 Œufs et produits à base d'œufs
- 4 Poissons et produits à base de poissons
- 5 Arachides et produits à base d'arachide
- 6 Soja et produits à base de Soja
- 7 lait et produits à base de lait y compris de lactose
- 8 fruits à coques (Amandes, noisettes, noix, noix de : cajou, pécan, macadamia, du Brésil, du Queensland, pistache) et produits à base de ces fruits
- 9 Céleri et produits à base de céleri
- 10 Moutarde et produits à base de moutarde
- 11 Graines de sésame et produits à base de graines de Sésame
- 12 Anhydride sulfureux en concentration de plus de 10 mg/kg ou 10mg/l ( exprimés en SO2)
- 13 Lupin et produits à base de lupin
- 14 Mollusques et produits à base de mollusques



Toutes nos viandes proviennent exclusivement d'abattoirs agréés UE. Elles portent une appellation d'origine contrôlée et d'origine France, sauf rupture fournisseurs.



**\*Aide UE à destination des écoles**