

MENU DU 30 mars au 3 avril 2026

S. 14

	MIDI	Allergènes		SOIR	Allergènes	
		Présence	Traces		Présence	Traces
LUNDI 30 MARS	Concombre salade avocat 	10		 Salade de thon	4-10	
	 Sauté de veau	1-7	3-6-9-10	Steak haché		
	Blé	1		Brocolis		
	Yaourt	7		Fromage	7	
	Fruit			Cocktail de fruits		
MARDI 31 MARS	Charcuterie jambon blanc saucisson	7		Salade 	10	
	Filet de poisson sauce bisque	1-4-7		 Quiche 	1-3-7	
	Gratin de choux-fleurs 	1-7		Liégeois	7	
	Fromage	7		Biscuit	1-3	
	Fruit					
MERCREDI 1er AVRIL	Salade variée	10				
	Haut de cuisse de poulet 			FERME		
	Purée	7				
	Fromage	7				
JEUDI 2 AVRIL	Salade sicilienne 	10		Taboulé	1-3	
	 Pâtes bolognaise	1-7	3-6-9-10	Escalope de porc 		
	Fromage	7		Ratatouille		
	Flan pâtissier	1-3-7		Petits suisses	7	
VENDREDI 3 AVRIL	 Salade de chorizo	10				
	Saucisse 			FERME		
	 Haricots verts					
	Fromage	7				
	Compote					

1 : Gluten / 2 : Crustacé / 3 : Oeuf / 4 : Poisson / 5 : Arachides / 6 : Soja / 7 : Lait / 8 : Fruits à coques / 9 : Céleri / 10 : Moutarde / 11 : Graine de sésame / 12 : Sulfites / 13 : Lupin / 14 : Mollusques / 15 : Légumineux

L'infirmière scolaire,

Le chef de cuisine,

L'adjointe-gestionnaire,

Le principal,



M. VALETTI



N. VAYSSIERE OGER

F. GAZO

J-P. TERRACOL

Ce menu est susceptible de modification en cas d'anomalies constatées sur les produits lors du stockage, de la livraison ou de la transformation
Listes des produits allergènes affichées à côté du menu ou transmises par mail en début d'année scolaire aux personnes concernées