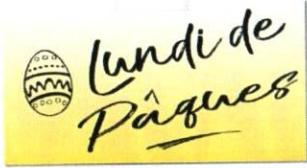










MENU DU 6 AU 10 AVRIL 2026

S. 15

	MIDI	Allergènes		SOIR	Allergènes		
		Présence	Traces		Présence	Traces	
LUNDI 6 AVRIL							FERIE
MARDI 7 AVRIL	Céleri / Salades / Betteraves 	3-9-10		Pâté de campagne	1-3-7	8	
	Saucisse 			Poisson pané	1-4	2-3-6-7-8-9-10-14	
	Pommes rissolées			Flan de courgettes	3-7		
	Yaourt	7		Crème dessert	7		
	Fruit			Biscuits	1-3	8	
MERCREDI 8 AVRIL	 Salade de riz	1-2-4-10-14		FERME			
	Escalope viennoise	1-3	6-7-8-9-10				
	Brocolis						
	Crème dessert	7					
	Fruit						
JEUDI 9 AVRIL	Carottes râpées / salade / concombre/ radis	3-10-15		Salade 	1-10		
	 Escalope de porc			Haut de cuisse 			
	Lentilles	15	3-6-9-10	 Haricots verts			
	Fromage			Liégeois	7		
	Eclair			Biscuits	1-3	8	
VENDREDI 10 AVRIL	 Salades variées	1-10	8	FERME			
	Chili con carne	11	1-3-6-7-9-10				
	Riz						
	Yaourt	7					
	Fruit						

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,

La secrétaire générale,

Le principal,

M. VALETTE

N. VAYSSIÈRE-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