


MENU DU 13 AU 17 AVRIL 2026

S. 16

	MIDI	Allergènes		SOIR	Allergènes	
		Présence	Traces		Présence	Traces
LUNDI 13 AVRIL	Betteraves / endives aux lardons / oeuf	3-4-10		Feuilleté au saumon	1-2-3-4-7	6-8
	Poisson pané	1-4	2-3-6-7-8-9-10-14	Confit de canard		
	Jardinière de légumes	7-15		Petits pois	15	
	Fromage	7		Fromage	7	
	Fruit			Fruit		
MARDI 14 AVRIL	 Charcuterie	1-3-7	8	Salade	7-10	
	Steak haché			Bruchetta		
	Flageolets	15				
	Yaourt	7		Crème dessert	7	
	Fruit			Biscuits	1-3	8
MERCREDI 15 AVRIL	Friand au fromage	1-7	2-4-6-8-9-10-14	FERME		
	Cordon bleu	1-6-7	3-8-9-10-11			
	Ratatouille					
	Yaourt	7				
	Fruit					
JEUDI 16 AVRIL	Salade aux lardons / carottes râpées / Œuf	10		Salade / charcuterie	1-3-7-10	8
	 Sauté de porc	1-7	3-6-9-10	Paupiette de veau	1-7	3-6-9-10,
	Riz	15	3-6-9-10	Carottes persillées		
	Fromage					
	Ananas au sirop			Eclair	1-3	8
VENDREDI 17 AVRIL	Salade de tomates / endives / concombre	1-10	8	FERME		
	 Brochette de dinde					
	Courgettes persillées					
	Fromage	7				
	Fruit					

1 : Gluten / 2 : Crustacé / 3 : Œuf / 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. 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