




MENU DU 04 AU 08 MAI 2026

S. 19

	MIDI	Allergènes		SOIR	Allergènes	
		Présence	Traces		Présence	Traces
LUNDI 4 MAI	Céleri / salade / betteraves	3-9-10		Pâté de campagne	1-7	3-8
	Steak - sauce tomate			Paupiette de veau	1-7	3-6-9-10
	Semoule	1		Brocolis		
	Yaourt	7		Fromage	7	
	Fruit			Compote de pommes		
MARDI 5 MAI	Friand au fromage	1-7	2-4-6-8-10-11-14	Salade verte	10	
	Escalope viennoise	1		 Croissant au jambon	1-7	
	Printanière de légumes			Carottes persillées		
	Flan au caramel	7		Liégeois	3-7	
	Fruit			Biscuits	1-3	8
MERCREDI 6 MAI	Salade de riz	2-3-4-10-15		FERME		
	Cordon bleu	1-6-7	3-8-9-10-11			
	Haricots verts					
	Fromage	7				
	Fruit					
JEUDI 7 MAI	Salade variées	10	3-8			
	 Pâtes à la bolognaise	1-7	3-6-9-10			
	Yaourt	7				
VENDREDI 8 MAI						

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. 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