

MENU DU 01 AU 05 JUIN 2026

S. 23

	MIDI	Allergènes		SOIR	Allergènes	
		Présence	Traces		Présence	Traces
LUNDI 1 JUIN	Concombre / œuf / macédoine	10-3-15		Jambon de pays	1-3-7	
	 Pâtes carbonara			Brochette de dinde		
				Haricots verts		
	Crème dessert / biscuits	7-1-3	8	Fromage	7	
			Liégeois	7		
MARDI 2 JUIN	Taboulé / salade verte variée	1-10		Salade verte	10	
	Poisson pané	1-4	2-3-6-7-8-9-10-14			
	Petits pois	15		Pizza	1-7	
	Fromage	7		Yaourt	7	
	Fruit			Fruit		
MERCREDI 3 JUIN	Feuilleté au fromage	1-7	2-4-6-8-10-11-14			
	Pâtes aux petits légumes	7-10				
	Fromage	7		FERME		
	Banane au chocolat	8				
JEUDI 4 JUIN	Charcuterie	1-3-7		Crudités	10	
	 Sauté de porc à la provençale	1-7		Escalope de dinde	1-7	
	Blé aux petits légumes			Pommes paillasson		
	Eclair au chocolat	1		Fromage	7	
			Fruit			
VENDREDI 4 JUIN	Salade chorizo / salade kebab	3-10				
	Saucisse					
	Carottes	1-7		FERME		
	Glace / biscuits	1-3-7				

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