




















**MENU**

**Du 18 mai au 19 juin 2026**

Réalisé selon le PNNS (Programme National Nutrition Santé). Arrêté du 30 septembre 2011 et de la Loi EGALIM du 21 Janvier 2020.

Lundi 18 mai allergènes	Mardi 19 mai allergènes	Jeudi 21 mai allergènes	Vendredi 22 mai allergènes
<i>Salade au bleu</i> 7 <i>Hamburger</i> 1-3-5-7-10-11 <i>Pommes noisette</i> 1-7 <i>Yaourt sucré</i> 7	<i>Macédoine</i> 3-5-6-7-9-10 <i>Pâtes bolognaise</i>   1-7 <i>Salade</i> <i>Compote</i>	<i>Friand fromage</i> 1-3-5-6-7-8 <i>Jambon rôti</i> <i>Carottes</i>  <i>Mousse chocolat</i> 3-7-8	<i>Rosette</i> <i>Sauté de veau</i>  1 <i>Gratin dauphinois</i>  7 <i>Laitage</i> 7
Lundi 25 mai allergènes	Mardi 26 mai allergènes	Jeudi 28 mai allergènes	Vendredi 29 mai allergènes
<b><i>Pentecôte</i></b>	<i>Concombre</i> <i>Nems/riz cantonnais</i>  1.2.3.4.5.6.7.9.10.12.14 <i>Crème caramel</i>	<i>Carottes râpées</i> <i>Rôti de bœuf</i>   <i>Haricots verts</i> <i>Fromage Fruit</i> 7	<i>Melon</i> <i>Pizza fromage</i> 1.3.5.7.8.10 <i>Salade verte</i> <i>Tarte aux pommes</i> 1.3.7
Lundi 1 juin allergènes	Mardi 2 juin allergènes	Jeudi 4 juin allergènes	Vendredi 5 juin allergènes
<i>Tomates mozzarella</i> 7 <i>Galette fromage</i> 1.3.5.7.9.10.12 <i>Petits pois</i>  <i>Glace</i> 1.3.7.8	<i>Pêche thon</i> 3.4.7.9.10 <i>Paëlla</i>  2.4.9.14 <i>Fraises</i>	<i>jambon</i> <i>Wing's de poulet</i> <i>haricots blancs</i> <i>Fromage</i> 7 <i>Fruit</i>	<i>Cèleri rémoulade</i> 3.5.6.7.8.9.10 <i>Lasagnes au bœuf</i>  1.7 <i>Salade verte</i> <i>Salade de fruits</i>
Lundi 8 juin allergènes	Mardi 9 juin allergènes	Jeudi 11 juin allergènes	Vendredi 12 juin allergènes
<i>Betterave</i> <i>Omelette nature</i>  3 <i>Piperade/Salade</i> <i>Paris Brest</i> 1.3.7.8.11	<i>Salade maïs</i> <i>Boule bœuf</i>  <i>Pâtes</i> 1.7 <i>Fruit</i>	<i>Riz niçois</i> 4.9.10.14 <i>Côtes porc</i>  <i>Courgettes</i> 7 <i>Fromage blanc</i> 7	<i>Salade surimi</i> 1.2.3.4.5.6.7.9.10.14 <i>Poisson</i> <i>Pommes vapeur</i> 7 <i>Yaourt bio</i> 7
Lundi 15 juin allergènes	Mardi 16 juin allergènes	Jeudi 18 juin allergènes	Vendredi 19 juin allergènes
<i>Pâté campagne</i> <i>Cordon bleu</i>  1.3.5.7 <i>Brocolis</i> 3.7 <i>Yaourt nature sucré</i> 7	<i>Carottes râpées</i> <i>Chili sin carne</i>   7 <i>Beignet chocolat</i> 1.3.4.6.7.8	<i>Crêpes emmental</i> 1.3.7 <i>Cuisse poulet</i>  <i>Poêlée légumes</i> <i>Ile flottante</i> 1.3.7	<i>Melon</i> <i>Escalope dinde</i>  <i>Haricots verts</i> <i>Fromage fruit</i> 7

Sous réserve de modifications !!!

 FAIT MAISON produit bio produit locaux menu végétarien contenant du bio

**Listes allergènes :**

1. Céréales contenant du gluten (blé, seigle, orge, avoine, etc.)	8. Fruits à coque (amandes, noisettes, noix, etc.)
2. Crustacés et produits à base de crustacés	9. Céleri et produits à base de céleri
3. Œufs et produits à base d'œufs	10. Moutarde et produits à base de moutarde
4. Poissons et produits à base de poissons	11. Graines de sésame et produits à base de graines de sésame
5. Arachides et produits à base d'arachides	12. Anhydride sulfureux et sulfites (>10 mg/kg ou l)
6. Soja et produits à base de soja	13. Lupin et produits à base de lupin
7. Lait et produits à base de lait (y compris lactose)	14. Mollusques et produits à base de mollusques