

MENU

Du 01 septembre au 26 septembre 2026

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

Lundi 31 août Allergènes	Mardi 01 sept Allergènes	Jeudi 03 sept Allergènes	Vendredi 04 sept Allergènes
	Œuf dur 3-9—10- Lasagnes de bœuf 1-5-7 Salade verte Fruit	Rosette 12 Poisson bordelaise 1-4-5-10 Choux fleur Paris-Brest 1-3-5-7-8-11	Melon Colombo poulet 10-7 Carottes 7 Salade de fruits
Lundi 07 sept. Allergènes	Mardi 08 sept Allergènes	Jeudi 10 sept Allergènes	Vendredi 11 sept allergènes
Betterave Galette végétale 1-3-5-7-9-10-12 Frites Glace 1-3-7-8	Taboulé 1-6-9-10 Paupiettes de veau 1-3-6 Courgettes 3-7 Fromage/ fruit 7	Salade haricots verts 4-14 Sauté de veau  Pommes vapeur Petits suisses aux fruits 7	Salade piémontaise 3-4 Poisson pané 3-4-7 Petits pois Fromage blanc 7
Lundi 14 sept Allergènes	Mardi 15 sept Allergènes	Jeudi 17 sept Allergènes	Vendredi 18 sept Allergènes
Salade surimi 2-4-7-14 Jambon braisé Poêlée légumes Beignet chocolat 1-3-5-7-8	Pêche thon 3-4-7-9-10 Paella  2-4-9-14 Fruits	Friand fromage 1-3-5-6-7-8 Roti porc Lentilles Yaourt aromatisé 7	Tomates maïs Pizza fromage 1-3-5-7-8-10 Salade verte Yaourt. Sucré 7
Lundi 21 sept Allergènes	Mardi 22 sept Allergènes	Jeudi 24 sept Allergènes	Vendredi 25 sept Allergènes
Salade coleslaw 3-5-10-9 Couscous  1 Semoule/légumes Compote	Salade composée Omelette de pommes de terre  3-7 Fromage / fruit 7	Pâté de campagne Saucisse Haricots blancs Gâteau basque 1-3-7-8	Pâte en salade  1-2-3-4-7 Beignet de calamars 1-2-3-4-7- Piperade Fromage/ fruits 7

*Produits locaux *menu végétarien * produits bio *produit contenant du bio  FAIT MAISON

Sous réserve de modifications !!

Formation par alternance
À MONT

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