

MENU

Du 29 septembre au 14 novembre 2026

Réalisé selon le PNNS (Programme national nutrition santé). Arrêté du 30 septembre 2011 et de la loi EGALIM novembre 2018.

Lundi 28 sept. allergènes Carottes râpées 🇫🇷 Hachi-végétal 🏠 🇫🇷 7. Salade 🇫🇷 Tarte pomme 1.3.7.8	Mardi 29 sept. allergènes Concombre Steak haché 🇫🇷 Petits pois 🇫🇷 Yaourt nature sucré 7 🇫🇷	Jeudi 01 oct. allergènes Feuilleté hot dog 1.3.5.6.7.10.11 Cuisse de poulet 🇫🇷 Chou-fleur 🇫🇷 3.7 Iles flottante 3.7	Vendredi 02 oct. allergènes Saucisson ail Poisson-provençale 4.7. Pâtes 1 Camembert 🇫🇷 7 Fruit
Lundi 05 oct. allergènes Salade chou rouge Hamburger 🇫🇷 1.3.6.7.10.11 Frites Fromage blanc 🇫🇷 7	Mardi 06 oct. allergènes Tomates féta 🇫🇷 7 Chili sin carne 🏠 🇫🇷 Fromage 🇫🇷 7 Raisin	Jeudi 08 Oct. allergènes Œuf dur 3 Nuggets 1.3.5.7 Salsifis Babybel 7 Biscuit 1.3.7.8	Vendredi 09 oct. allergènes Salade composée 4 Bourguignon 🏠 🇫🇷 Pommes vapeur Paris-brest 1.3.7.8
Lundi 12 Oct. allergènes Céleri Spaghetti bolognaise 🇫🇷 🏠 1.7 Crème caramel 3.7	Mardi 13 oct. allergènes Endives thon 4 Rôti-porc 🇫🇷 Lentilles 🇫🇷 Glace 7.8	Jeudi 15 oct. allergènes Friand-fromage 1.7 Chaussons-végétal 🇫🇷 1.3.5.7 Purée 🇫🇷 7 Yaourt à boire 7	Vendredi 16 oct. allergènes Taboulé 1.6.9.10 Escalope dinde 🇫🇷 7 Courgettes 🇫🇷 3.7 St Paulin 7 Poire
Lundi 02 nov. allergènes Crêpes fromage 1.3.5.7 Tortellini 1.7 Salade 🏠 Gouda 7 Ananas	Mardi 03 nov. allergènes Salade Piémontaise 3.4.5.9.10 Sauté de dinde curry 🇫🇷 Riz Beignet 1.3.5.6.8.11	Jeudi 05 nov. allergènes Salade de chèvre 7 Blanquette 🇫🇷 🏠 Carottes 🇫🇷 🏠 7 Raisin	Vendredi 06 nov. allergènes Betterave Poisson 4 Pâtes 1.7 Yaourt 🇫🇷 7
Lundi 09 nov. allergènes Tomates mozzarella 🇫🇷 Nems poulet 1.5.6.7.8.9 Riz cantonnais 3 Salade 🇫🇷 Fruit	Mardi 10 nov. allergènes Bouillon vermicelle 1 Omelette 🏠 🇫🇷 3 Piperade Tarte chocolat 1.3.6.7.8	Jeudi 12 nov. allergènes Salade emmenthal 7 Kebab 3.5.6.9.12 Frites Pommes 🇫🇷	Vendredi 13 nov. allergènes Ebly salade 1.2.3.4.6.9.10 Poisson pané 1.3.4.7.6 Epinard béchamel 🏠 1.7 Colomiers 7

			Clémentines
--	--	--	-------------

*produits locaux *menu végétarien * produits bio  Fait Maison*

Sous réserve de modifications !

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. Cèleri 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