

Liste des
allergènes:

1:Céréales, 2 Crustacés, 3 Oeufs, 4 Poissons, 5 Arachides, 6 Soja, 7 Lait, 8 Fruits à coques, 9 Céleri, 10 Moutarde, 11 Graines de sésame,
12 Anhydride sulfureux, 13 Lupin, 14 Mollusques

**semaine du
4 au 8
mai 2026**

concombre au yaourt (7)
ou radis au beurre (7)
émincé de bœuf à la
ciboulette (1)
ou sauté de veau marengo
(1)
gratin dauphinois (7)
p.suisse (7)
ananas ou fruit

salade de pâtes
(1,2,4,7,10)
ou taboulé (1)
falafels aux pois chiches
ou galette de lentilles
(1,3,7)
crumble de courgettes
(1,7)
ptit louis (7)
banane ou fruit

taboulé de chou-fleur (10)
omelette au fromage
(3,7)
h.verts persillés (7)
mini cabrette (7)
chou chantilly (1,3,7)

salade nordique (4,10)
ou pamplemousse
lasagne bolognaise (1,7)
ou spaghettis au saumon
(1,4,7)
osso-iraty (7)
flan caramel (3,7) ou fruit

**semaine du
11 au 15
mai 2026**

œufs mimosas (3,10)
ou saucisson (7)
spaghettis carbonara (1,3,7)
ou bouchée brandade
(1,2,3,4,7)
spaghettis (1,3,7)
p.suisse (7)
pomme ou fruit

salade express (7,10)
ou tartare de concombres à
la menthe
dahl de lentilles
ou curry de pois chiches
riz basmati (1,7)
tomme blanche (7)
glace (5,8) ou fruit

salade aux croûtons de
chèvre (1,7,10)
brochette de volaille (1)
p.pois à la française
chanteneige (7)
gâteau de riz aux
framboises (1,3,7)

légende: bio, bio et local, local, label

Ces menus sont donnés à titre indicatif, ils peuvent varier en fonction des approvisionnements

Le double choix est soumis à l'ordre de passage des élèves. Pour lutter contre le gaspillage alimentaire il ne peut pas y avoir le choix jusqu'à la fin du service