MENU

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

	lundi	mardi	mercredi	jeudi	vendredi
semaine du 2 au 6 novembre 2026	concombre au yaourt (7) canard à l'orange (1) quinoa (1) yaourt aromatisé (7) fruits secs (8)	carottes rapées (10,11) filet de poisson au pain d'épices (1,4,7) h.verts persillés (7) tomme catalane (7) éclair (1,3,6,7)	crèpes au fromage (1,3,7) émincé de porc aux f-herbes (1) p.pois à la française mimolette (7) kiwi	taboulé (1) gardianne de taureau (1,12) gratin de chou-fleur (1,7) emmental (7) mandarine	salade mixte (7,10) couscous végétal semoule complète (1,7) rondelé (7) compote
semaine du 9 au 13 novembre 2026	œufs mimosas (3,10) lasagnes bolognaise (1,7) tomme blanche (7) banane	endives aux noix (7,8,10) galette de céréales (1,3,7,8) lentilles (10) kiri (7) purée de pommes		céleri aux pommes (3,9,10,11) bouchée à la reine (1,3) p de terre rôties camembert (7) crème dessert (6,7)	salade de pâtes (1,2,4,7,10) filet de cabillaud sce citron (4,7) beignets de brocolis (1) yaourt (7) pomme
semaine du 16 au 20 novembre 2026	taboulé de chou-fleur (10) cannelloni végétal (1,2,3,6,7) mimolette (7) flan caramel (3,7)	salade mixte (7,10) poulet roti frites chanteneige (7) banane	tarte au fromage (3,7) pot au feu légumes du pot st paulin (7) kiwi	salade indienne (1,8,10) saucisse de Toulouse carottes à la crème (7) p.suisse (7) clémentine	salade nordique (4,10) filet de poisson crumble (1,4,7) h.verts (7) vache qui rit (7) chou chantilly (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 peux pas y avoir le choix jusqu'à la fin du service