MENU

	lundi	mardi	mercredi	jeudi	vendredi
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 23 au 27 novembre 2026	mousse de canard (3,7) quenelle à la tomate (1,3,4,6,7,8,9) quinoa (1) yaourt (7) pomme	carottes rapées (10,11) colombo végétal créole riz basmati (1,7) osso-iraty (7) compote de poires	céleri aux pommes (3,9,10,11) émincé de bœuf à la ciboulette (1) courge butternut rôtie mini cabrette (7) fondant haricolat (3)	taboulé (1) rôti de porc à la moutarde (1,10,12) gratin de chou-fleur (1,7) p.suisse (7) banane	salade paysanne (1,7,10) calamars à l'américaine (7,14) macaronis (1,3,7) tomme noire des pyrénées (7) f.blanc en habit rouge (7)
semaine du 30 novembre au 4 décembre 2026	salade de riz (1,4,7,10) bouchée feuilletée à la brandade (1,2,3,4,7) h.verts persillés (7) mimolette (7) mandarine	pizza (1,7) poulet rôti p.pois à la française kiri (7) ananas	avocat vinaigrette (10) poisson en bouillabaisse (2,4) p.vapeur leerdammer (7) cocktail de fruits au sirop léger	endives aux noix (7,8,10) bourguignon de bœuf (1,12) carottes persillés (7) cantal (7) beignet au chocolat (1,3,6,7,8)	salade verte (10,11) couscous végétal semoule complète (1,7) yaourt aux fruits (7) fruits secs (8)

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

légende: bio, bio et local, local, label

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