



MENU du 30 mars au 3 avril 2026

lundi 30 mars 2026



Maison

Bio

Local

Label

Allergènes

	Maison	Bio	Local	Label	Allergènes			Maison	Bio	Local	Label	Allergènes
Carotte BEL vinaigrette au boursin	X		X	X	1,7,10	Entrée	Salade de Blé bio	X	X		X	7
Saute de volaille Normande	X			X	1,3,7,10	Plat protidique	Tortilla pdt oignons	X			X	3,7
Omelette	X			X	1,3,7	Plat Veggie	Tortilla pdt oignons	X			X	3,7
Purée Pdt	X			X	1,3,7	Accompagnement	Choux fleur BIO gratiné	X	X		X	1,3,7
						Produit laitier						
Fruit Bio ici *		X	X	X		Dessert	Eclair				X	1,3,7
	80%	20%	40%	100%				80%	40%		100%	

mardi 31 mars 2026



Maison

Bio

Local

Label

Allergènes

mercredi 1 avril 2026



Maison

Bio

Local

Label

Allergènes

	Maison	Bio	Local	Label	Allergènes
Radis beurre	X		X	X	7
Saucisses lentilles	X			X	1,12
Saucisse VG	X			X	3,6,10
Lentilles Bio Massongy	X	X	X	X	1,3
Fruit Bio ici *		X		X	
	80%	40%	40%	100%	

**PAINS BIO
TOUS LES JOURS SAUF
MERCREDI**

jeudi 2 avril 2026



Maison

Bio

Local

Label

Allergènes

	Maison	Bio	Local	Label	Allergènes			Maison	Bio	Local	Label	Allergènes
Salade Barbara (haricot blanc à la tomate)	X			X	10,12	Entrée	Tartare Œuf et salade verte	X			X	3,7,10,12
Boulettes de bœuf BIO VBF	X	X		X	1,7,10,12	Plat protidique	Filet de saumon	X			X	1,4,7
Couscous végétal	X			X	1,6,8,9	Plat Veggie	Chili Végétal	X				1,6,12
Ratatouille	X				7,9	Accompagnement	Pomme dauphine	X			X	
						Produit laitier						
Flan caramel					7	Dessert	Brioche Maison	X			X	1,3,7
	80%	20%		60%				100%			80%	

vendredi 3 avril 2026



Maison

Bio

Local

Label

Allergènes



Liste des 14 Allergènes

- 1 Céréales contenant du Gluten (blé seigle, orge, avoine, épeautre, Kamut ou leur souches hybridées) et produits à base de ces céréales
- 2 Crustacés et produit à base de crustacés
- 3 Œufs et produits à base d'œufs
- 4 Poissons et produits à base de poissons
- 5 Arachides et produits à base d'arachide
- 6 Soja et produits à base de Soja
- 7 lait et produits à base de lait y compris de lactose
- 8 fruits à coques (Amandes, noisettes, noix, noix de : cajou, pécan, macadamia, du Brésil, du Queensland, pistache) et produits à base de ces fruits
- 9 Céleri et produits à base de céleri
- 10 Moutarde et produits à base de moutarde
- 11 Graines de sésame et produits à base de graines de Sésame
- 12 Anhydride sulfureux en concentration de plus de 10 mg/kg ou 10mg/l (exprimés en SO2)
- 13 Lupin et produits à base de lupin
- 14 Mollusques et produits à base de mollusques



Toutes nos viandes proviennent exclusivement d'abattoirs agréés UE. Elles portent une appellation d'origine contrôlée et d'origine France, sauf rupture fournisseurs.



*** Aide UE à destination des écoles**

**** Plat Veggie** : L'inscription aux plats Veggie se fait à l'année en appelant l'accueil au 04.50.72.70.47



