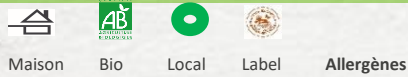


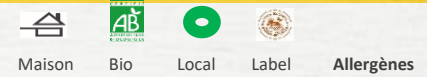
# MENU du 4 au 8 mai 2026

## lundi 4 mai 2026



	Maison	Bio	Local	Label	Allergènes		Maison	Bio	Local	Label	Allergènes	
Salade de pomme de terre ciboulette	X			X	1,3,7	Entrée	Concombre BEL Sciez	X		X	X	7,10
Chili VBF	X				1,7,12	Plat protidique	Filet de poisson	X			X	1,4,7,12
Chili Végétal	X				1,6,12	Plat Veggie	Quenelle	M				1,3,7
Riz BIO	X	X		X	7	Accompagnement	Purée de patate douce gratinée	X	X		X	1,3,7
						Produit laitier						
Yaourts aux fruits					7	Dessert	Fruit Bio ici *		B	Lo	La	
	80%	20%		40%				80%	40%	40%	80%	

## mardi 5 mai 2026



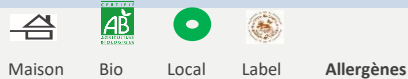
## mercredi 6 mai 2026



	Maison	Bio	Local	Label	Allergènes
Tomates vinaigrette BEL Sciez	X		X	X	10,12
Poulet grillé	X			X	1,7,12
Haché Végétal	M			La	1,3,6,7,9,12
Boullgour Bio	M	B		La	1
Riz au lait	X			X	7
	100%	20%	20%	100%	

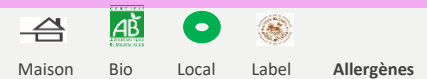
**PAINS BIO  
TOUS LES JOURS SAUF  
MERCREDI**

## jeudi 7 mai 2026



	Maison	Bio	Local	Label	Allergènes		Maison	Bio	Local	Label	Allergènes
Tarte I Flette ( tarte au fromage)	X			X	1,3,7	Entrée					
Crispidor	X			X	1,3,7	Plat protidique					
Crispidor	X			X	1,3,7	Plat Veggie					
Légumes du soleil	X			X	1,9,12	Accompagnement					
						Produit laitier					
Fruit Bio ici *		B	Lo	La		Dessert					
	80%	20%	20%	100%							

## vendredi 8 mai 2026



### 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

