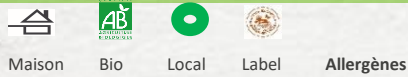


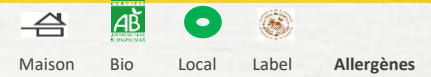
# MENU du 11 au 15 mai 2026

## lundi 11 mai 2026



	Maison	Bio	Local	Label	Allergènes		Maison	Bio	Local	Label	Allergènes	
Nem aux légumes	X				1,3,7	Entrée	Tomate vinaigrette	X		X	X	10
Quenelle gratinée	M				1,3,7	Plat protidique	Saucisse fumée	X			X	1,7,10
Quenelle gratinée	M				1,3,7	Plat Veggie	Saucisse VG	X			X	1,7,10
Courgettes au basilic	X		X	X	7	Accompagnement	Lentilles carottes	M	X	X	La	1,7
						Produit laitier						
Fruit Bio ici *		B	Lo	La		Dessert	Yaourt fruit cret joli Bio *		X	X	X	7
	80%	20%	40%	40%				80%	40%	60%	100%	

## mardi 12 mai 2026



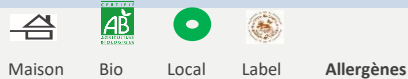
## mercredi 13 mai 2026



	Maison	Bio	Local	Label	Allergènes
Fruit Bio ici		X	X	X	
Sandwich Thon Crudités	X				1,3,7,10,12
Sandwich VG Crudités	X			X	1,3,7,10,12
Chips					
Biscuit					1,3,7,8
	40%	20%	20%	40%	

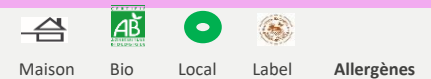
**PAINS BIO  
TOUS LES JOURS SAUF  
MERCREDI**

## jeudi 14 mai 2026



	Maison	Bio	Local	Label	Allergènes		Maison	Bio	Local	Label	Allergènes
						Entrée					
						Plat protidique					
						Plat Veggie					
						Accompagnement					
						Produit laitier					
						Dessert					

## vendredi 15 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

