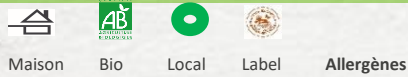


# MENU du 18 au 22 mai 2026

## lundi 18 mai 2026



	Maison	Bio	Local	Label	Allergènes		Maison	Bio	Local	Label	Allergènes	
Fromage portion					7	<b>Entrée</b>	Salade grecque	X		X	X	7,10,12
Lasagne ricotta epinard	X				1,3,7	<b>Plat protidique</b>	Parmentier de Bœuf VBF Bio aux légumes	M	X		La	1,3,7,9
Lasagne ricotta epinard	X				1,3,7	<b>Plat Veggie</b>	Parmentier VG aux légumes	M			La	1,3,6,7,9
Lasagne ricotta epinard	X				1,3,7	<b>Accompagnement</b>	Parmentier de Bœuf VBF Bio aux légumes	X	X		X	1,3,7,9
						<b>Produit laitier</b>						
Compote Bio	X	X	X	X		<b>Dessert</b>	Creme dessert fraise	X			X	7
	80%	20%	20%	20%				100%	40%	20%	100%	

## mardi 19 mai 2026



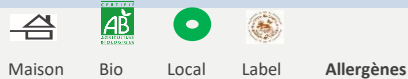
## mercredi 20 mai 2026



	Maison	Bio	Local	Label	Allergènes
Salade verte	X		X	X	10,12
Fish and chips MSC				X	3,4,7
Poêlée Orientale VG	X			X	1,7,9
Pdt rissolées	X			X	1,3,7
Cake marbré	X				1,3,7
	80%		20%	80%	

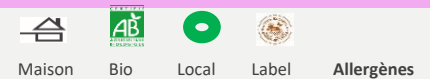
**PAINS BIO  
TOUS LES JOURS SAUF  
MERCREDI**

## jeudi 21 mai 2026



	Maison	Bio	Local	Label	Allergènes		Maison	Bio	Local	Label	Allergènes	
Salade épeautre bio et petits pois	X	X		X	10,12	<b>Entrée</b>	Tarte tomate chèvre	X			X	1,3,7,10,12
Kefta de volaille	X			X	1,7,12	<b>Plat protidique</b>	Saute porc mer et sauge(VPF Rhone Alpes)	X		X	X	1,3,7
Gratin dauphinois	X			X	1,3,7	<b>Plat Veggie</b>	Omelette	X				3,7
Tajine de légumes	X		X	X	1,7,9	<b>Accompagnement</b>	Brocolis Bio	X	X	X	X	1,3,7
						<b>Produit laitier</b>						
Fruit Bio ici *		X	X	X		<b>Dessert</b>	Fruit Bio ici *		X	X	X	
	80%	40%	40%	100%				80%	40%	60%	80%	

## vendredi 22 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

