

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI	14 ALLERGENES*
	Pain ¹	Pain ¹	Pain ¹	Pain ¹	¹ céréale contenant du gluten ² Lait ³ Œuf ⁴ Poisson ⁵ Sulfites ⁶ Fruits à coques ⁷ Crustacés ⁸ Mollusques ⁹ Soja ¹⁰ Céleri ¹¹ Arachides ¹² Moutarde ¹³ Sésame ¹⁴ Lupin
	Melon & jambon	Taboulé à l'orientale ¹	Salade de tomates en vinaigrette ⁵⁻¹²	Œuf dur mayonnaise ³⁻⁵⁻¹²	
	Poulet rôti * ¹⁰ Pommes rissolées	Cervelas à l'alsacienne ² Haricots verts	Ravioles au fromage ¹⁻²⁻³	Paella océane ¹⁻²⁻⁴⁻⁵⁻⁷⁻⁸⁻⁹	
	Leerdammer mini ²	Samos ²	Babybel ²	Yaourt à la fraise ²	
	Mousse au chocolat Bio ²	Fruit de saison	Pâtisserie ¹⁻²⁻³⁻⁶⁻⁹	Fruit de saison	

Menus sous réserve des contraintes d'approvisionnement et de modification pour raisons techniques

*Selon la réglementation INCO (règlement 1169/2011)

ORIGINE DES VIANDES* : Poulet (France)

Menus semaine 37

Du 07 septembre au 11 septembre 2026

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI	14 ALLERGENES*
Pain ¹	Pain ¹	Pain ¹	Pain ¹	Pain ¹	¹ céréale contenant du gluten ² Lait ³ Œuf ⁴ Poisson ⁵ Sulfites ⁶ Fruits à coques ⁷ Crustacés ⁸ Mollusques ⁹ Soja ¹⁰ Céleri ¹¹ Arachides ¹² Moutarde ¹³ Sésame ¹⁴ Lupin
Jambon beurre ²	Pastèque feta ²	Mini pizza royale ¹⁻²	Mélange de crudités ⁵⁻¹²	Carottes râpées en vinaigrette ¹²	
Rôti de veau au romarin ¹⁻³ Ebly ¹⁻²	Hachis parmentier végétarien ¹⁻²⁻³⁻¹⁰	Pilons de poulet* Carottes Bio	Saucisse grillée* ¹⁰ Gratin de courgettes ¹⁻²	Bâtonnets de colin pané ¹⁻⁴ Potatoes	
Petit suisse ²	Port salut ²	Emmental ²	Saint moret ²	Comté ²	
Fruit Bio	Compote à la mangue	Fruit de saison	Pâtisserie ¹⁻²⁻³⁻⁶⁻⁹	Fruit au sirop léger	

Menus sous réserve des contraintes d'approvisionnement et de modification pour raisons techniques

*Selon la réglementation INCO (règlement 1169/2011)

ORIGINE DES VIANDES* : Poulet (France), porc (France)

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI	14 ALLERGENES*
Pain ¹	Pain ¹	Pain ¹	Pain ¹	Pain ¹	¹ céréale contenant du gluten ² Lait ³ Œuf ⁴ Poisson ⁵ Sulfites ⁶ Fruits à coques ⁷ Crustacés ⁸ Mollusques ⁹ Soja ¹⁰ Céleri ¹¹ Arachides ¹² Moutarde ¹³ Sésame ¹⁴ Lupin
Tomates cerises & maïs ⁵⁻¹²	Betteraves rouges & ½ œuf dur ³⁻⁵⁻¹²	Iceberg aux croutons ¹⁻⁵⁻¹²	Melon charentais	Salade de penne ¹⁻²⁻³⁻¹²	
Pané au fromage ¹⁻²⁻³ Petits pois carottes	Tortis à la carbonara ¹⁻²	Escalope de dinde* ³ Poêlée lyonnaise	Tajine d'agneau & ses légumes* ¹⁻³⁻⁵⁻⁶⁻¹² Semoule ¹	Cabillaud sauce basquaise ⁴ Haricots verts & pommes rissolées	
Vache qui rit ²	Fromage blanc ²	Gouda ²	Leerdammer ²	Cantal ²	
Flamby ²	Fruit de saison	Donuts sucré ¹⁻²	Pâtisserie ¹⁻²⁻³⁻⁶⁻⁹	Fruit de saison	

Menus sous réserve des contraintes d'approvisionnement et de modification pour raisons techniques

*Selon la réglementation INCO (règlement 1169/2011)

ORIGINE DES VIANDES* : Dinde (France), Agneau (France)

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI	14 ALLERGENES*
Pain ¹	Pain ¹	Pain ¹	Pain ¹	Pain ¹	¹ céréale contenant du gluten ² Lait ³ Œuf ⁴ Poisson ⁵ Sulfites ⁶ Fruits à coques ⁷ Crustacés ⁸ Mollusques ⁹ Soja ¹⁰ Céleri ¹¹ Arachides ¹² Moutarde ¹³ Sésame ¹⁴ Lupin
Carottes râpées ¹²	Crêpe à l'emmental ¹⁻²⁻³	½ avocat mayonnaise ³⁻⁵⁻¹²	Salade piémontaise ³⁻¹²	Salade tomates basilic ⁵⁻¹²	
Escalope viennoise ¹⁻³ Pommes vapeur	Tortilla de pommes de terre ³ Ratatouille	Rôti de veau au jus ¹⁻³ Gnocchis au fromage ¹⁻²	Filet de poulet au thym * Carottes Bio	Dos de colin au citron ⁴ Riz façon paëlla	
Bonbel ²	Yaourt sucré Bio ²	Croc'lait ²	Saint moret ²	Camembert ²	
Cubes d'ananas au sirop léger	Fruit Bio	Compote à la poire	Pâtisserie ¹⁻²⁻³⁻⁶⁻⁹	Petit filou au chocolat ²⁻⁹	

Menus sous réserve des contraintes d'approvisionnement et de modification pour raisons techniques

*Selon la réglementation INCO (règlement 1169/2011)

ORIGINE DES VIANDES* : Poulet (France)