



## Secteur "liaison chaude"

VACANCES SCOLAIRES

### LUNDI

Endives BIO , noix, vinaigrette moutarde BIO

**Plat avec poisson :** Filet de lieu , sauce armoricaine

**Plat végétarien :** Falafels, sauce crème

Riz BIO

Fromage blanc BIO et coulis exotique

Pêche au sirop en cube

**Goûter :** Purée de pomme pêche BIO

Madeleine BIO / Lait BIO

### MARDI

100%  
végétarien

Potage petits pois, dés de cantal

Pâtes bolognaise aux lentilles

Tomme de Brebis - Tomme normande BIO

Segments de pomelos

**Goûter :** Yaourt nature / Baguette BIO

Chocolat bâtons / Jus de pomme BIO

### MERCREDI

Carottes râpées BIO citronnées

**Plat avec viande :** Escalope de poulet au paprika

**Plat végétarien :** Couscous BIO pois chiches BIO

Semoule BIO / Légumes couscous

Yaourt brassé saveur citron BIO

Compote pomme cassis

**Goûter :** Lait demi-écrémé chocolat /

Pomme BIO / Pain au lait BIO

### JEUDI

Salade de pomme de terre, huile de noix

**Plat avec viande :** Sauté de veau au jus

**Plat végétarien :** Œuf BIO à la florentine

Epinards à la crème

Ossau-Iraty

Clemenvilla BIO

**Goûter :** Kiwi BIO / Baguette BIO

Confiture abricot BIO / Lait BIO

### VENDREDI

100%  
végétarien

Œuf dur BIO , mayonnaise

Quiche à la julienne de légumes

Salade verte

Yaourt nature fermier BIO

Sucre de pure canne BIO

Banane BIO

**Goûter :** Fromage à tartiner nature /

Purée de pomme-poire BIO / Baguette BIO

Produit de la mer durable

Appellation d'Origine Protégée

Label Rouge

Issu de l'Agriculture Biologique

Produits subventionnés par l'aide de l'UE à destination des écoles



### LUNDI

100%  
végétarien

Velouté carotte BIO , crouton cumin

Chili sin carne, haricots BIO

Riz BIO

Camembert fermier BIO

Poire BIO

**Goûter :** Pomme BIO / Quatre-quarts / Lait BIO

### MARDI

Taboulé à la menthe BIO

**Plat avec viande :** Nuggets aux filets de poulet

**Plat végétarien :** Nuggets de blé

Haricots verts à l'ail

Yaourt nature fermier BIO

Sucre de pure canne BIO

Banane BIO

**Goûter :** Fromage nature à tartiner / Clémentine BIO /  
Baguette BIO

### MERCREDI

Salade iceberg et maïs, vinaigrette  
balsamique BIO

**Plat avec poisson :** Médaillon de merlu  
sauce provençale

**Plat végétarien :** Quenelle sauce tomate

Quinoa BIO et julienne de légumes

Comté BIO

Purée pomme - poire BIO

**Goûter :** Yaourt vanille à boire /  
Pomme BIO / Petit beurre

### JEUDI

Salade de chou rouge BIO aux noisettes

**Plat avec viande :** Sauté de bœuf, sauce échalotte

**Plat végétarien :** Galette de blé et de pois à l'italienne,  
sauce tomate

Pâtes fusilli ail persil

Carré BIO

Cake à la cannelle fait maison

**Goûter :** Yaourt nature BIO / Baguette BIO   
Pâte à tartiner noisette / Jus orange

### VENDREDI

Betterave BIO , oignon, raisins secs, fromage frais,  
vinaigrette moutarde

Blanquette végétarienne de légumes d'hiver

Quartiers de pomme de terre BIO

Fromage blanc BIO   
Copeaux de chocolat & noix de coco

Orange BIO

**Goûter :** Lait demi-écrémé / Madeleine /  
Purée de pommes

100%  
végétarien



Produit de la mer durable



Appellation d'Origine  
Protégée



Label Rouge



Issu de l'Agriculture  
Biologique



Produits subventionnés par  
l'aide de l'UE à destination  
des écoles



### LUNDI

Soupe carottes BIO potiron lait de coco et curcuma

**Plat avec poisson** : Filet de cabillaud citron et huile d'olive

**Plat végétarien** : omelette BIO

Brocolis

Camembert fermier BIO

Orange BIO

**Goûter** : Petit Suisse / Pomme BIO Palets pur beurre

### MARDI

100%  
végétarien

Œuf dur BIO mayonnaise

Tartiflette végétarienne

Salade verte

Yaourt chèvre BIO arôme vanille

Ananas BIO

**Goûter** : Vache qui rit BIO / Baguette BIO / Jus de pomme BIO

### MERCREDI

Coleslaw

**Plat avec viande** : Rôti de dinde , sauce thym

**Plat végétarien** : Lasagne chèvre épinard

Pâte penne cresson / Salade verte

Cantal jeune BIO

Compote pomme-banane

**Goûter** : Banane BIO / Lait BIO Petit moelleux marbré

### JEUDI

Segments de pomelos

**Plat avec viande** : Sauté d'agneau aux abricots secs

**Plat végétarien** : Tajine de légumes, abricots secs et boulgour

Poêlée de légumes variées BIO

Fromage blanc BIO / Sucre de pure canne BIO

Cake aux poires fait maison

**Goûter** : Carré frais / Baguette BIO / Jus d'orange

### VENDREDI

Salade verte BIO , pomme BIO , noix

Couscous BIO et pois chiches BIO

Douceur ardéchoise BIO

Crème dessert chocolat

**Goûter** : Yaourt abricot à boire / Purée de pomme / Petit beurre



Produit de la mer durable



Appellation d'Origine Protégée



Label Rouge



Issu de l'Agriculture Biologique



Produits subventionnés par l'aide de l'UE à destination des écoles





### LUNDI

100%  
végétarien

Salade vitaminée, vinaigrette miel

Gratin rigatoni BIO , brocoli BIO , mozza

Fromage blanc BIO   
Confiture pomme - raisin

Nouveau produit  
100% artisanal

Purée de pommes abricots BIO

**Goûter :** Poire BIO / Chocolat bâtons /  
Baguette BIO / Lait BIO

### MARDI

Radis crème ciboulette, vinaigrette moutarde BIO

**Plat avec viande :** Sauté de veau , sauce miel poivron

**Plat végétarien :** Crousti fromage emmental

Riz BIO à la tomate / Poêlée de légumes variées BIO

Fromage à tartiner nature

Kiwi BIO

**Goûter :** Purée pomme poire BIO   
Lait BIO / Petit moelleux marbré

### MERCREDI

Potage au chou fleur

**Plat avec viande :** Haut de cuisse de poulet, sauce basquaise

**Plat végétarien :** Omelette maison BIO ,  
sauce basquaise

Pommes de terre dauphines

Banane BIO   
Crème dessert vanille

**Goûter :** Yaourt nature fermier BIO   
Pomme BIO / Pain au lait BIO

### JEUDI

100%  
végétarien

Céléri au curry et dés de mimolette

Clafoutis de courge butternut

Comté BIO

Semoule au lait BIO

**Goûter :** Carré frais / Baguette BIO / Jus de pomme BIO

### VENDREDI

Cake fromage

**Plat avec poisson :** Filet de saumon , crème aneth

**Plat végétarien :** Fèves, sauce crème

Petits pois BIO

Yaourt nature fermier BIO   
Sucre de pure canne BIO

Ananas BIO

**Goûter :** Purée de pomme fraise cassis BIO /  
Madeleine BIO / Lait BIO



Produit de la mer durable



Appellation d'Origine Protégée



Label Rouge



Issu de l'Agriculture Biologique



Produits subventionnés par  
l'aide de l'UE à destination  
des écoles





### LUNDI

Betterave et maïs, vinaigrette moutarde

**Plat avec viande :** Emincé de dinde, sauce cantadou au poivre

**Plat végétarien :** Paëlla végétarienne

Riz BIO

Emmental BIO

Kiwi BIO

**Goûter :** Kiwi BIO / Baguette BIO /

Miel / Lait BIO

### MARDI

Taboulé maison BIO

**Plat avec poisson :** Cabillaud pané

**Plat végétarien :** Nuggets de blé

Gratins brocolis BIO

Fromage à tartiner ail et fines herbes

Compote pomme cassis

**Goûter :** Purée pomme fraise cassis BIO /

Boudoirs aux œufs / Fromage blanc

### MERCREDI

Houmous de petits pois & chips de maïs

Quiche aux légumes

Salade verte

Yaourt nature fermier BIO bicouche fraise

Orange BIO

**Goûter :** Pain au lait BIO

Poire BIO / Lait BIO

100%  
végétarien

### JEUDI

Salade verte, feta, maïs, olives vinaigrette balsamique BIO

**Plat avec viande :** Bœuf façon bourguignon

**Plat végétarien :** Fèves, sauce façon bourguignon

Purée d'haricot blanc et pommes de terre BIO

Camembert fermier BIO

Cake au pépites de chocolat

**Goûter :** Yaourt vanille à boire / Banane BIO /

Baguette BIO / Confiture abricot BIO

### VENDREDI

Céleri BIO , carottes râpées BIO   
vinaigrette moutarde BIO

Pizza végétarienne

Salade verte

Fromage blanc BIO

Sucre de pure canne BIO

Orange BIO

**Goûter :** Fromage nature à tartiner / Baguette BIO /

Jus d'orange

100%  
végétarien



Produit de la mer durable



Appellation d'Origine Protégée



Label Rouge



Issu de l'Agriculture Biologique



Produits subventionnés par  
l'aide de l'UE à destination  
des écoles



## INFORMATION SUR LA PRESENCE D'ALLERGENE (INCO) / MATERNELLES ET ELEMENTAIRES

*Selon le règlement UE : 1169/2011*

Semaine du : 02/03/2026 au 06/03/2026

	Produits et plats du menu de la semaine	14 Allergènes à déclaration obligatoire													
		Lait	Oeuf	Gluten / blé	Arachide / cacahuète	Fruits à coque	Poisson	Crustacés	Mollusques	Moutarde	Sésame	Céleri	Lupin	Soja	Sulfites
Lundi	Endives Bio, Noix, Vinaigrette Moutarde bio					OUI				OUI					OUI
	Filet de Lieu Surg Sauce Armoricaïne	OUI		OUI			OUI								
	Falafels Sce Creme	OUI		OUI											
	Riz bio			OUI											
	Fromage Blanc bio & Coulis Exotique	OUI													
Mardi	Peches au Sirop en Cube														
	Potage Petits Pois, des de Cantal	OUI		OUI											
	Pates Bolognaise aux Lentilles Hve	OUI		OUI											
	Tome de Brebis - Tome Normande Pasteurisee Ab	OUI													
Mercredi	Segments de Pomelos Sucre Dessert														
	Carottes bio Rapees Citronnees								OUI						OUI
	Escalope de Poulet au Paprika														
	Couscous bio Pois Chiches bio			OUI											
	Semoule bio			OUI											
	Legumes Couscous														
Jeudi	Yaourt Brasse Saveur Citron bio	OUI													
	Compote Pomme Cassis All 5/1														
	Salade de Pomme de Terre Huile de Noix	OUI	OUI			OUI				OUI					
	Saute de Veau Lr au Jus (Lucien)														
	Oeuf bio À la Florentine	OUI	OUI	OUI											
	Epinards Creme	OUI													
Vendredi	Ossau Iraty Aop	OUI													
	Clemenvilla bio														
	Oeuf Dur bio Mayonnaise		OUI						OUI						
	Quiche Juliennes Legumes ( Pate Brise)	OUI	OUI	OUI											
	Salade Verte Accompagnement														
	Yaourt Nature Fermier bio	OUI													
Banane bio Goetz															
Sucre Pure Canne bio Vrac															

Ce tableau doit être mis à jour quotidiennement. Il doit être facilement accessible dans le lieu de distribution des repas.

L'affichage dans le tableau ne concerne que les allergènes présents et/ou introduits volontairement dans les plats. La présence fortuite d'allergène (les traces et les contaminations croisées) n'est pas prise en compte.

→ Dans tous les cas une vérification de la liste des ingrédients par lecture des étiquettes et/ou des fiches techniques est indispensable.

⚠ Il est possible d'être allergique à d'autres aliments non présents de la liste des 14 ADO

## INFORMATION SUR LA PRESENCE D'ALLERGENE (INCO) / MATERNELLES ET ELEMENTAIRES

*Selon le règlement UE : 1169/2011*

Semaine du : 02/03/2026 au 06/03/2026

	Produits du goûter de la semaine	14 Allergènes à déclaration obligatoire													
		Lait	Œuf	Gluten / blé	Arachide / cacahuète	Fruits à coque	Poisson	Crustacés	Mollusques	Moutarde	Sésame	Céleri	Lupin	Soja	Sulfites
Lundi	Puree de Pomme Peche Pot bio														
	Madeleine bio		OUI	OUI											
	Lait bio	OUI													
Mardi	Yaourt Nature sans Sucre 125gr	OUI													
	Baguette bio			OUI											
	Chocolat Batons	OUI											OUI		
	Jus de Pomme bio														
	Sucre Doses														
Mercredi	Lait Demi Ecreme Chocolat	OUI													
	Pomme bio Coopbio														
	Pain au Lait bio X8	OUI	OUI	OUI											
Jeudi	Kiwi bio Goetz														
	Baguette bio			OUI											
	Confiture Abricot bio														
Vendredi	Lait bio	OUI													
	Fromage A Tartiner Mousseux Nature	OUI													
	Puree Pom Poire bio Gouter														
	Baguette bio			OUI											

Ce tableau doit être mis à jour quotidiennement. Il doit être facilement accessible dans le lieu de distribution des repas.

L'affichage dans le tableau ne concerne que les allergènes présents et/ou introduits volontairement dans les plats. La présence fortuite d'allergène (les traces et les contaminations croisées) n'est pas prise en compte.

→ Dans tous les cas une vérification de la liste des ingrédients par lecture des étiquettes et/ou des fiches techniques est indispensable.

⚠ Il est possible d'être allergique à d'autres aliments non présents de la liste des 14 ADO

## INFORMATION SUR LA PRESENCE D'ALLERGENE (INCO) / MATERNELLES ET ELEMENTAIRES

Selon le règlement UE : 1169/2011

Semaine du : 09/03/2026 au 13/03/2026

	Produits et plats du menu de la semaine	14 Allergènes à déclaration obligatoire												
		Lait	Œuf	Gluten / blé	Arachide / cacahuète	Fruits à coque	Poisson	Crustacés	Mollusques	Moutarde	Sésame	Céleri	Lupin	Soja
Lundi	Veloute Carotte bio Crouton Cumin	OUI		OUI										
	Vg Chili Sin Carne Haricots Ab													
	Riz bio			OUI										
	Camembert Fermier bio	OUI												
	Poire bio Coopbio													
Mardi	Taboule A la Menthe bio			OUI										
	Nugget au Filet de Poulet	OUI											OUI	
	Nuggets de Ble			OUI										
	Haricots Verts À L'ail													
	Yaourt Nature Fermier bio	OUI												
	Banane bio Goetz													
Mercredi	Sucre Pure Canne bio Vrac													
	Salade Iceberg Et Mais Vinaigrette Balsamique bio								OUI					OUI
	Medaillon Merlu Sce Provencale Surg			OUI			OUI							
	Quenelle Sauce Tomate			OUI										
	Quinoa bio													
	Julienne de Legumes													
	Comte bio	OUI												
Jeudi	Puree Pomme Poire bio Ind													
	Salade de Chou Rouge bio aux Noisettes					OUI			OUI					OUI
	Saute de Boeuf (equilibre) Sauce Echalote			OUI										
	Galette de Ble Et de Pois A L'italienne Sauce Tomate	OUI		OUI										
	Pates Fusilli Ail Persil			OUI										
	Carre bio	OUI												
Vendredi	Cake Cannelle	OUI	OUI	OUI										
	Betterave Bio, Oignon, Raisin Secs, Fromage Frais, Vinaigrette Moutarde								OUI					OUI
	Blanquette Vg de Legumes D'hiver	OUI												
	Quartiers de Pommes de Terre bio													
	Fromage Blanc bio Copeaux de Chocolat & Noix de Coco	OUI											OUI	
Orange bio Goetz														

Ce tableau doit être mis à jour quotidiennement. Il doit être facilement accessible dans le lieu de distribution des repas.

L'affichage dans le tableau ne concerne que les allergènes présents et/ou introduits volontairement dans les plats. La présence fortuite d'allergène (les traces et les contaminations croisées) n'est pas prise en compte.














→ Dans tous les cas une vérification de la liste des ingrédients par lecture des étiquettes et/ou des fiches techniques est indispensable.

⚠ Il est possible d'être allergique à d'autres aliments non présents de la liste des 14 ADO

## INFORMATION SUR LA PRESENCE D'ALLERGENE (INCO) / MATERNELLES ET ELEMENTAIRES

*Selon le règlement UE : 1169/2011*

Semaine du : 09/03/2026 au 13/03/2026

	Produits du goûter de la semaine	14 Allergènes à déclaration obligatoire													
		Lait	Cœuf	Gluten / blé	Arachide / cacahuète	Fruits à coque	Poisson	Crustacés	Mollusques	Moutarde	Sésame	Céleri	Lupin	Soja	Sulfites
															
Lundi	Pomme bio Coopbio														
	Quatre Quarts 25g Ind	OUI	OUI	OUI											
	Lait bio	OUI													
Mardi	Fromage A Tartiner Mousseux Nature	OUI													
	Clementine Cal 3/4 bio Frais														
	Baguette bio			OUI											
Mercredi	Yaourt A Boire Saveur Vanille Sucre 100g Nap	OUI													
	Pomme Goetz bio														
	Petit Beurre	OUI	OUI	OUI											
Jeudi	Yaourt Nature Fermier bio	OUI													
	Baguette bio			OUI											
	Pate A Tartiner Noisette	OUI				OUI									
	Jus Orange Pur Jus														
Vendredi	Sucre Doses														
	Lait Demi Ecreme 20 Cl	OUI													
	Madeleine	OUI	OUI	OUI											
	Puree Pomme Gouter Ind														

Ce tableau doit être mis à jour quotidiennement. Il doit être facilement accessible dans le lieu de distribution des repas.

L'affichage dans le tableau ne concerne que les allergènes présents et/ou introduits volontairement dans les plats. La présence fortuite d'allergène (les traces et les contaminations croisées) n'est pas prise en compte.

→ Dans tous les cas une vérification de la liste des ingrédients par lecture des étiquettes et/ou des fiches techniques est indispensable.

⚠ Il est possible d'être allergique à d'autres aliments non présents de la liste des 14 ADO

## INFORMATION SUR LA PRESENCE D'ALLERGENE (INCO) / MATERNELLES ET ELEMENTAIRES

*Selon le règlement UE : 1169/2011*

Semaine du : 16/03/2026 au 20/03/2026

	Produits et plats du menu de la semaine	14 Allergènes à déclaration obligatoire													
		Lait	Œuf	Gluten / blé	Arachide / cacahuète	Fruits à coque	Poisson	Crustacés	Mollusques	Moutarde	Sésame	Céleri	Lupin	Soja	Sulfites
Lundi	Soupe Carottes bio Potiron Lait de Coco Et Curcuma	OUI													
	Filet de Cabillaud Citron Et Huile D'olive Surg						OUI								
	Omelette Biologique		OUI												
	Brocolis														
	Camembert Fermier bio	OUI													
	Orange bio Goetz														
Mardi	Oeuf Dur bio Mayonnaise		OUI							OUI					
	Vg Tartiflette	OUI													
	Salade Verte Accompagnement														
	Yaourt Chevre bio Arome Vanille	OUI													
	Ananas bio Frais														
Mercredi	Coleslaw	OUI	OUI							OUI					
	Roti de Dinde Lr Sauce Thym			OUI											
	Lasagne Chevre Epinard	OUI													
	Pates Pennes Cresson			OUI											
	Cantal Jeune bio	OUI													
	Compote Pomme Banane 5/1														
Jeudi	Segments de Pomelos Sucre Entree														
	Saute D'agneau Lr aux Abricots Secs			OUI											
	Tajine de Legumes, Abricot Sec Vg & Boulgour			OUI											
	Boulgour			OUI											
	Poelee de Legumes Variees bio														
	Fromage Blanc bio	OUI													
	Cake aux Poire Maison	OUI	OUI	OUI											
	Sucre Pure Canne bio Vrac														
Vendredi	Salade Verte Bio,pomme bio Et Noix					OUI				OUI					OUI
	Couscous bio Pois Chiches bio			OUI											
	Douceur Ardéchoise bio	OUI													
	Creme Dessert Chocolat R&d	OUI													

Ce tableau doit être mis à jour quotidiennement. Il doit être facilement accessible dans le lieu de distribution des repas.

L'affichage dans le tableau ne concerne que les allergènes présents et/ou introduits volontairement dans les plats. La présence fortuite d'allergène (les traces et les contaminations croisées) n'est pas prise en compte.














→ Dans tous les cas une vérification de la liste des ingrédients par lecture des étiquettes et/ou des fiches techniques est indispensable.

⚠ Il est possible d'être allergique à d'autres aliments non présents de la liste des 14 ADO

## INFORMATION SUR LA PRESENCE D'ALLERGENE (INCO) / MATERNELLES ET ELEMENTAIRES

*Selon le règlement UE : 1169/2011*

Semaine du : 16/03/2026 au 20/03/2026

	Produits du goûter de la semaine	14 Allergènes à déclaration obligatoire												
		Lait 	Œuf 	Gluten / blé 	Arachide / cacahuète 	Fruits à coque 	Poisson 	Crustacés 	Mollusques 	Moutarde 	Sésame 	Céleri 	Lupin 	Soja 
Lundi	Type Petit Suisse Sucre	OUI												
	Pomme bio Coopbio													
	Palets Pur Beurre	OUI	OUI	OUI										
Mardi	Vache Qui Rit bio	OUI												
	Baguette bio			OUI										
	Jus de Pomme bio													
Mercredi	Banane bio Goetz													
	P'ti Moelleux Marbre 40g	OUI	OUI	OUI									OUI	
	Lait bio	OUI												
Jeudi	Carre Frais	OUI												
	Baguette bio			OUI										
	Jus Orange Pur Jus													
Vendredi	Yaourt A Boire Saveur Abricot Sucre 100g Nap	OUI												
	Puree Pomme Gouter Ind													
	Petit Beurre	OUI	OUI	OUI										

Ce tableau doit être mis à jour quotidiennement. Il doit être facilement accessible dans le lieu de distribution des repas.

L'affichage dans le tableau ne concerne que les allergènes présents et/ou introduits volontairement dans les plats. La présence fortuite d'allergène (les traces et les contaminations croisées) n'est pas prise en compte.

→ Dans tous les cas une vérification de la liste des ingrédients par lecture des étiquettes et/ou des fiches techniques est indispensable.

⚠ Il est possible d'être allergique à d'autres aliments non présents de la liste des 14 ADO

## INFORMATION SUR LA PRESENCE D'ALLERGENE (INCO) / MATERNELLES ET ELEMENTAIRES

*Selon le règlement UE : 1169/2011*

Semaine du : 23/03/2026 au 27/03/2026

	Produits et plats du menu de la semaine	14 Allergènes à déclaration obligatoire													
		Lait	Œuf	Gluten / blé	Arachide / cacahuète	Fruits à coque	Poisson	Crustacés	Mollusques	Moutarde	Sésame	Céleri	Lupin	Soja	Sulfites
Lundi	Salade Vitaminée Vinaigrette Miel								OUI						OUI
	Vg Gratin Rigatoni bio Brocoli bio , Mozza	OUI													
	Fromage Blanc bio	OUI													
	Puree de Pommes Abricots Poche bio														
	Confiture Pomme Raisin														
Mardi	Radis Creme Ciboulette, Vinaigrette Moutarde bio	OUI							OUI						OUI
	Saute de Veau Lr Sce Miel Poivron (Lucien)	OUI		OUI											OUI
	Crousti' Fromage Emmental	OUI	OUI	OUI											
	Riz bio A la Tomate			OUI											
	Poelee de Legumes Variees bio														
	Fromage A Tartiner Mousseux Nature	OUI													
Mercredi	Kiwi bio Goetz														
	Potage au Chou Fleur	OUI		OUI											
	Omelette Maison bio Sauce Basquaise		OUI	OUI											
	Haut de Cuisse de Poulet Sauce Basquaise			OUI											
	Pdt Dauphines														
	Creme Desserts Vanille Ind Nap														
Jeudi	Banane bio Goetz														
	Celeri au Curry Et des de Mimolette	OUI							OUI		OUI				OUI
	Clafoutis de Courge Butternut	OUI	OUI												
	Comte bio	OUI													
Vendredi	Semoule au Lait bio	OUI		OUI											
	Cake Fromage	OUI	OUI	OUI											
	Filet de Saumon Creme Aneth - Surg	OUI		OUI			OUI								
	Feves Sauce Crème	OUI		OUI											
	Petits Pois bio														
	Yaourt Nature Fermier bio	OUI													
	Ananas bio Frais														
Sucre Pure Canne bio Vrac															

Ce tableau doit être mis à jour quotidiennement. Il doit être facilement accessible dans le lieu de distribution des repas.

L'affichage dans le tableau ne concerne que les allergènes présents et/ou introduits volontairement dans les plats. La présence fortuite d'allergène (les traces et les contaminations croisées) n'est pas prise en compte.














→ Dans tous les cas une vérification de la liste des ingrédients par lecture des étiquettes et/ou des fiches techniques est indispensable.

⚠ Il est possible d'être allergique à d'autres aliments non présents de la liste des 14 ADO

## INFORMATION SUR LA PRESENCE D'ALLERGENE (INCO) / MATERNELLES ET ELEMENTAIRES

*Selon le règlement UE : 1169/2011*

Semaine du : 23/03/2026 au 27/03/2026

	Produits du goûter de la semaine	14 Allergènes à déclaration obligatoire												
		Lait 	Œuf 	Gluten / blé 	Arachide / cacahuète 	Fruits à coque 	Poisson 	Crustacés 	Mollusques 	Moutarde 	Sésame 	Céleri 	Lupin 	Soja 
Lundi	Poire bio Goetz													
	Chocolat Batons	OUI											OUI	
	Baguette bio			OUI										
	Lait bio	OUI												
Mardi	Puree Pomme Poire bio Ind													
	P'ti Moelleux Marbre 40g	OUI	OUI	OUI									OUI	
	Lait bio	OUI												
Mercredi	Yaourt Nature Fermier bio 125g Bicouche Fraise	OUI												
	Pomme bio Coopbio													
	Pain au Lait bio X8	OUI	OUI	OUI										
Jeudi	Carre Frais	OUI												
	Baguette bio			OUI										
	Jus de Pomme bio													
Vendredi	Puree de Pomme Fraise Cassis Pot bio													
	Madeleine bio		OUI	OUI										
	Lait bio	OUI												

Ce tableau doit être mis à jour quotidiennement. Il doit être facilement accessible dans le lieu de distribution des repas.

L'affichage dans le tableau ne concerne que les allergènes présents et/ou introduits volontairement dans les plats. La présence fortuite d'allergène (les traces et les contaminations croisées) n'est pas prise en compte.

→ Dans tous les cas une vérification de la liste des ingrédients par lecture des étiquettes et/ou des fiches techniques est indispensable.

⚠ Il est possible d'être allergique à d'autres aliments non présents de la liste des 14 ADO

## INFORMATION SUR LA PRESENCE D'ALLERGENE (INCO) / MATERNELLES ET ELEMENTAIRES

*Selon le règlement UE : 1169/2011*

Semaine du : 30/03/2026 au 03/04/2026

	Produits et plats du menu de la semaine	14 Allergènes à déclaration obligatoire													
		Lait	Œuf	Gluten / blé	Arachide / cacahuète	Fruits à coque	Poisson	Crustacés	Mollusques	Moutarde	Sésame	Céleri	Lupin	Soja	Sulfites
Lundi	Betterave Et Maïs Vinaigrette Moutarde								OUI					OUI	
	Emincé de Dinde Bbc Sauce Cantadou au Poivre	OUI													
	Paella Vegetarienne														
	Riz bio			OUI											
	Emmental bio	OUI													
	Kiwi bio Goetz														
Mardi	Taboule Maison bio			OUI											
	Poisson Panée Cabillaud	OUI		OUI		OUI									
	Nuggets de Ble			OUI											
	Gratin Brocolis bio	OUI		OUI											
	Fromage A Tartiner Mousseux Ail Et Fh	OUI													
	Compote Pomme Cassis Ail 5/1														
Mercredi	Houmous de Petit Pois & Chips de Maïs														
	Quiche aux Legumes ( sans Pate )	OUI	OUI												
	Salade Verte Accompagnement														
	Yaourt Nature Fermier bio 125g Bicouche Fraise	OUI													
Jeudi	Orange bio Goetz														
	Salade Verte, Feta, Mais, Olives Vinaigrette Balsamique bio	OUI						OUI						OUI	
	Sauce Façon Bourguignon de Feve aux Champignons			OUI											
	Boeuf Façon Bourguignon Lr			OUI											
	Purée D'haricot Blanc & Pdt Fraiche bio	OUI													
	Camembert Fermier bio	OUI													
Vendredi	Cake aux Pepites de Chocolat	OUI	OUI	OUI											
	Celeri bio Et Carottes Rapees bio Vinaigrette Moutarde bio							OUI		OUI				OUI	
	Pizza Vegi Maison	OUI		OUI											
	Salade Verte Accompagnement														
	Fromage Blanc bio	OUI													
	Orange bio Goetz														
Sucre Pure Canne bio Vrac															

Ce tableau doit être mis à jour quotidiennement. Il doit être facilement accessible dans le lieu de distribution des repas.

L'affichage dans le tableau ne concerne que les allergènes présents et/ou introduits volontairement dans les plats. La présence fortuite d'allergène (les traces et les contaminations croisées) n'est pas prise en compte.

→ Dans tous les cas une vérification de la liste des ingrédients par lecture des étiquettes et/ou des fiches techniques est indispensable.

⚠ Il est possible d'être allergique à d'autres aliments non présents de la liste des 14 ADO

## INFORMATION SUR LA PRESENCE D'ALLERGENE (INCO) / MATERNELLES ET ELEMENTAIRES

*Selon le règlement UE : 1169/2011*

Semaine du : 30/03/2026 au 03/04/2026

	Produits du goûter de la semaine	14 Allergènes à déclaration obligatoire												
		Lait	Œuf	Gluten / blé	Arachide / cacahuète	Fruits à coque	Poisson	Crustacés	Mollusques	Moutarde	Sésame	Céleri	Lupin	Soja
Lundi	Kiwi bio Goetz													
	Baguette bio			OUI										
	Miel Toute Fleurs													
	Lait bio	OUI												
Mardi	Fromage Blanc 8 % Mg Ind	OUI												
	Puree de Pomme Fraise Cassis Pot bio													
	Goûter Boudoirs Oeufs X 280 C:1k6	OUI	OUI	OUI										
Mercredi	Poire bio Goetz													
	Pain au Lait bio X8	OUI	OUI	OUI										
	Lait bio	OUI												
Jeudi	Yaourt A Boire Saveur Vanille Sucre 100g Nap	OUI												
	Banane bio Goetz													
	Baguette bio			OUI										
	Confiture Abricot bio													
Vendredi	Fromage A Tartiner Mousseux Nature	OUI												
	Baguette bio			OUI										
	Jus Orange Pur Jus													

Ce tableau doit être mis à jour quotidiennement. Il doit être facilement accessible dans le lieu de distribution des repas.

L'affichage dans le tableau ne concerne que les allergènes présents et/ou introduits volontairement dans les plats. La présence fortuite d'allergène (les traces et les contaminations croisées) n'est pas prise en compte.

→ Dans tous les cas une vérification de la liste des ingrédients par lecture des étiquettes et/ou des fiches techniques est indispensable.

⚠ Il est possible d'être allergique à d'autres aliments non présents de la liste des 14 ADO