



Pizza végétarienne



Lundi

FERMÉ



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

Mardi

Tomate grappe BIO vinaigrette moutarde BIO

Pizza végétarienne

Salade verte

Brie fermier BIO

Melon BIO

Goûter : Yaourt brassé saveur vanille, baguette BIO , miel BIO , jus d'orange



Mercredi

Concombre BIO , sauce yaourt

Plat poisson : Filet de daurade , citron et huile d'olive

Plat végétarien : Crousti'cantal

Semoule BIO et ratatouille BIO

Babybel

Crème dessert chocolat BIO

Goûter : Yaourt fraise à boire, nectarine blanche, pain au lait BIO

Jeudi

Mâche betterave BIO , dés de feta , vinaigrette balsamique BIO

Plat viande : Sauté de bœuf à la sauce échalotte

Plat végétarien : Œufs brouillés BIO

Gratin de pâtes

Cantal jeune BIO

Pêche blanche BIO

Goûter : Purée de pommes - abricots BIO , baguette BIO , confiture de myrtilles, lait BIO

Vendredi

Carottes râpées BIO , vinaigrette orange

Couscous BIO pois chiches BIO

Fromage blanc BIO

Topping chocolat

Tarte poire chocolat

Goûter : Babybel, banane BIO , baguette BIO



Couscous pois chiches



menu

des écoles

07/09 > 11/09/2026



Lundi

Tomate côtelée BIO , dés de feta ,
vinaigrette balsamique BIO 

Plat viande : Emincé de dinde, sauce cantadou au poivre
et riz BIO 

Plat végétarien : Fondant  mozzarella cheddar et salade verte

Yaourt nature fermier BIO  
Sucre pure canne BIO 

Nectarine jaune/blanche BIO  

Goûter : Vache qui rit BIO , baguette BIO ,
purée de pomme - poire BIO 



Mardi



Guacamole & chips de maïs

Parmentier végétarien aux pois cassés

Salade verte

Emmental BIO  

Pastèque BIO  

Goûter : Yaourt nature fermier BIO ,
sucre pure canne BIO , baguette BIO ,
pâte à tartiner noisette, purée de pomme

Mercredi

Pomelos sucre

Plat poisson : Cabillaud pané

Plat végétarien : Bâtonnet de la mer végétal BIO 

Gratin épinard et pommes de terre

Yaourt aromatisé panaché

Entremet vanille

Goûter : Nectarine jaune, quatre-quarts, lait BIO 

Jeudi

Tartine mozzarella pesto

Plat viande : Emincé de bœuf & sauce champignon

Plat végétarien : Pané de sarrasin et lentilles aux poireaux

Courgettes BIO 

Comté BIO  

Raisin blanc BIO  

Goûter : Petit suisse aux fruits, baguette BIO ,
miel, jus de pomme BIO 

Vendredi

Houmous à la betterave

Torchietti fermière & sauce fromage

Petit suisse nature
Sucre pure canne BIO 

Compote & son crumble

Goûter : Banane BIO , lait BIO , palets pur 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



Site web



Instagram



menu

des écoles

14/09 > 18/09/2026

Chili sin carne haricots

Lundi



Betterave maïs, vinaigrette moutarde

Gratin penne, brocoli BIO , mozzarella, cheddar

Yaourt nature fermier BIO  
Miel

Nectarine jaune/blanche BIO  

Goûter : Carré frais, baguette BIO ,
jus d'orange pur



Mardi



Rillettes de sardine & céleri

Rillettes de lentille corail BIO 

Plat viande : Boulette de boeuf à la sauce tomate

Plat végétarien : Boulette de pois chiche

Pommes de terre rôties BIO 

Ossau-Irraty BIO  

Melon BIO  

Goûter : Madeleine BIO , lait BIO ,
purée de pommes

Mercredi

Salade verte batavia BIO , vinaigrette moutarde
BIO  et croûtons

Chili sin carne haricots BIO 

Riz BIO 

Kiri

Compote pommes-bananes, topping chocolat

Goûter : Petit suisse aux fruits, palets pur beurre,
pêche blanche BIO 



Jendredi

Tartine mozzarella pesto

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

Plat végétarien : Omelette BIO , sauce tomate

Haricots verts à l'ail

Morbier BIO  

Pastèque BIO  

Goûter : Yaourt nature fermier BIO , baguette BIO 
confiture de fraise BIO , sucre pure canne BIO ,
jus d'orange pur

Vendredi

Carottes râpées BIO  citronnées

Plat viande : Sauté de veau, sauce miel

Plat végétarien : Nuggets de blé

Petit pois BIO 

Fromage blanc BIO  

Sucre pure canne BIO 

Gâteau moelleux pomme cannelle

Goûter : Pomme BIO , baguette BIO ,
chocolat bâtons, 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

Site web



Instagram



menu

des écoles

21/09 > 25/09/2026

Lundi



Tomate grappe BIO , vinaigrette moutarde BIO

Couscous de semoule BIO (pois chiches et légumes variés BIO)

Yaourt nature fermier BIO
Sucre pure canne BIO

Melon BIO

Goûter : Fromage à tartiner mousseux nature, baguette BIO , purée de pommes-fraises-cassis BIO



Mardi

Tartinade de houmous BIO & chips

Plat viande : Sauté d'agneau au jus aux herbes

Plat végétarien : Quenelle, sauce aurore

Carottes BIO façon vichy

Cantal jeune BIO

Orange BIO

Goûter : Fromage blanc, baguette BIO , confiture de myrtilles, jus d'orange pur



Mercredi

Céleri rémoulade BIO

Plat viande : Sauté de dinde , sauce butter chicken

Plat végétarien : Dahl de lentilles corail

Riz BIO

Fromage à tartiner mousseux nature

Purée de pommes - abricots BIO

Goûter : Pomme BIO , quatre-quarts, lait BIO



Jeudi

Salade de blé BIO

Plat poisson : Médailillon de merlu , sauce citron safranée

Plat végétarien : Crousti' Cantal

Gratin brocolis BIO

Camembert fermier BIO

Raisin noir BIO

Goûter : Yaourt vanille à boire, purée de pommes-pêches, pain au lait BIO

Vendredi

Salade verte BIO , pomme BIO et noix

Fondant BIO mozzarella cheddar

Petit suisse BIO
Confiture de myrtilles

Semoule au lait

Goûter : Banane BIO , baguette BIO , miel, 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



Site web



Instagram



menu

des écoles

28/09 > 02/10/2026



Lundi

Endives BIO , noix, vinaigrette moutarde BIO 

Plat viande : Rôti de dinde  à la sauce thym & chou-fleur béchamel

Plat végétarien : Clafoutis de chou-fleur BIO 

Yaourt nature fermier BIO  
Miel

Pastèque BIO  



Goûter : Baguette BIO , confiture abricot BIO ,
lait BIO , purée de pommes-poires BIO 

Mardi



Tartinade d'asperge

Pizza végétarienne



Salade verte

Mimolette BIO  

Raisin blanc BIO  

Goûter : Yaourt fermier BIO  bicouche fraise,
madeleine BIO , jus de pomme BIO 

Mercredi

Carottes râpées et radis noir citronnés

Plat poisson : Filet de lieu , sauce citron safranée

Plat végétarien : Pané de sarrasin et lentilles aux poireaux

Haricots verts à l'ail

Vache qui rit BIO 

Fondant au chocolat à la compote
& crème anglaise BIO 

Goûter : Yaourt abricot à boire, banane BIO ,
baguette BIO , beurre

Journée mondiale
du végétarisme

Jeudi



Chou blanc BIO , vinaigrette façon thaï

Nouilles sautées aux boulettes de pois chiches BIO 

Douceur ardéchoise BIO  

Pêche blanche BIO  

Goûter : Fromage blanc aux fruits, moelleux chocolat, purée
de pommes



Vendredi

Salade de lentilles

Plat viande : Rôti de bœuf au jus

Plat végétarien : Pané croustillant au fromage 

Purée de pommes de terre BIO 

Fromage blanc BIO  
Topping chocolat

Purée de pommes-framboises BIO 

Goûter : Edam, pêche jaune 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



Site web



Instagram



INFORMATION SUR LA PRESENCE D'ALLERGENE (INCO)

Selon le règlement UE : 1169/2011

Semaine du : 31/08/2026 au 06/09/2026

[illegible]

INFORMATION SUR LA PRESENCE D'ALLERGENE (INCO)

Selon le règlement UE : 1169/2011

Semaine du : 07/09/2026 au 13/09/2026

	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	Tomate Cotelees bio des Brebis Vinaigrette Balsamique								OUI					OUI	
	Emincé de Dinde Bbc Sauce Cantadou au Poivre	OUI													
	Fondant Agb Mozza Cheddar	OUI	OUI	OUI											
	Riz bio			OUI											
	Yaourt Nature Fermier bio	OUI													
	Nectarine Jaune/ Blanche bio Goetz														
Sucre Pure Canne bio Vrac															
Mardi	Guacamole & Chips de Maïs														
	Parmentier Pois Casse	OUI													
	Salade Verte Accompagnement														
	Emmental bio	OUI													
	Pasteque bio Goetz														
Mercredi	Pomelos Sucre Entree														
	Poisson Panée Cabillaud	OUI		OUI			OUI								
	Bâtonnet de la Mer Végétal bio			OUI											
	Gratin Epinard Pomme de Terre	OUI		OUI											
	Yaourt Aromatise Panache	OUI													
	Entremet Vanille	OUI	OUI			OUI							OUI		
Jeudi	Tartine Mozzarella Pesto	OUI		OUI											
	Emince de Boeuf Equilibre Sauce Champignon	OUI		OUI											
	Pane de Sarrasin Et Lentilles aux Poireaux	OUI		OUI							OUI				
	Courgettes bio Fraiche Rondelle														
	Comte bio	OUI													
	Raisin Blanc bio														
Vendredi	Houmous de Betteraves														
	Torchietti's Fermiere Et Sauce Fromage	OUI		OUI											
	Petit Suisse Nature	OUI													
	Compote & Son Crumble Maison	OUI		OUI		OUI									
	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)

Selon le règlement UE : 1169/2011

Semaine du : 14/09/2026 au 20/09/2026

	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 Maïs Vinaigrette Moutarde								OUI						OUI
	Vg Gratin Penne , Brocoli Agb, Mozza, Cheddar	OUI		OUI											
	Yaourt Nature Fermier bio	OUI													
	Nectarine Jaune/ Blanche bio Goetz														
	Miel Toute Fleurs														
Mardi	Rillettes de Lentilles Corail bio														
	Boulette de Boeuf Sauce Tomate			OUI											
	Boulette de Pois Chiche bio Sauce Tomate			OUI											
	Pdt Cube Roties bio														
	Ossau Irraty bio	OUI													
	Melon bio														
Mercredi	Salade Verte Batavia bio Vinaigrette Moutarde bio Et Croutons	OUI		OUI					OUI						OUI
	Vg Chili Sin Carne Haricots Ab														
	Riz bio			OUI											
	Kiri	OUI													
	Compote Pomme Banane 5/1														
	Topping Chocolat	OUI												OUI	
Jeudi	Tartine Mozzarella Pesto	OUI		OUI											
	Filet de Cabillaud Citron Et Huile D'olive						OUI								
	Omelette Maison bio Sauce Tomate Vg		OUI	OUI											
	Haricots Verts À L'ail														
	Comte bio	OUI													
	Pasteque bio Goetz														
Vendredi	Carottes bio Rapees Citronnees								OUI						OUI
	Saute de Veau Sauce Miel (equilibre)	OUI													
	Nuggets de Ble			OUI											
	Petits Pois bio														
	Fromage Blanc bio	OUI													
	Gateau Moelleux Pomme Cannelle	OUI	OUI	OUI											
	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)

Selon le règlement UE : 1169/2011

Semaine du : 21/09/2026 au 27/09/2026

	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	Tomate Grappe Bio, Vinaigrette Moutarde bio								OUI						OUI
	Couscous de Semoule bio (pois Chiches Poche Et Legumes Varies Bio)			OUI											
	Yaourt Nature Fermier bio	OUI													
	Melon bio Dessert Goetz														
	Sucre Pure Canne bio Vrac														
Mardi	Tartinade de Houmous bio + Chips														
	Saute D'agneau Lr au Jus aux Herbes														
	Quenelle Sauce Aurore	OUI		OUI											
	Carottes bio (fraîche) Façon Vichy	OUI													
	Cantal Jeune bio	OUI													
Mercredi	Orange bio Goetz														
	Celeri Remoulade bio		OUI						OUI		OUI				
	Saute de Dinde Lr Sce Butter Chicken	OUI													
	Dahl de Lentilles Corail														
	Riz bio			OUI											
	Fromage A Tartiner Mousseux Nature	OUI													
Jeudi	Puree de Pommes Abricots Poche bio														
	Salade de Blé bio														
	Merlu Sce Citron Safranée Medaillon Surg			OUI			OUI								
	Crousti'cantal Aop	OUI	OUI	OUI											
	Gratin Brocolis bio	OUI		OUI											
	Camembert Fermier bio	OUI													
Vendredi	Raisin Noir bio														
	Salade Verte Bio,pomme bio Et Noix					OUI									
	Fondant Agb Mozza Cheddar	OUI	OUI	OUI											
	Petit Suisse bio	OUI													
	Semoule au Lait Poche 1.5kg	OUI		OUI											
	Confiture de Myrtilles														

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)

Selon le règlement UE : 1169/2011

Semaine du : 28/09/2026 au 04/10/2026

	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	Endives Bio, Noix, Vinaigrette Moutarde bio					OUI				OUI					OUI
	Roti de Dinde Lr Sauce Thym			OUI											
	Clafoutis de Chou Fleur bio	OUI	OUI												
	Chou Fleur Bechamel	OUI		OUI											
	Yaourt Nature Fermier bio	OUI													
	Pasteque bio Goetz														
	Miel Toute Fleurs														
Mardi	Tartinade D'asperge	OUI				OUI									
	Pizza Vegi Maison	OUI		OUI											
	Salade Verte Accompagnement														
	Mimolette 1/2 Vieille bio	OUI													
	Raisin Blanc bio														
Mercredi	Carotte Rapees Et Radis Noir Citronnees								OUI						OUI
	Filet de Lieu Sauce Citron Safranée			OUI			OUI								
	Pane de Sarrasin Et Lentilles aux Poireaux	OUI		OUI								OUI			
	Haricots Verts À L'ail														
	Vache Qui Rit bio	OUI													
	Fondant au Chocolat À la Compote & Creme Anglaise	OUI	OUI	OUI										OUI	
Jeudi	Chou Blanc bio Vinaigrette Façon Thai								OUI					OUI	OUI
	Nouilles Sautees aux Boulettes de Pois Chiches bio			OUI										OUI	
	Douceur Ardéchoise bio	OUI													
	Pêche Blanche bio Goetz														
Vendredi	Salade de Lentilles								OUI						OUI
	Roti de Boeuf au Jus														
	Pané Croustillant au Fromage Aop	OUI	OUI	OUI											
	Purée de Pdt Fraiche bio	OUI													
	Fromage Blanc bio	OUI													
	Purée de Pomme Framboises bio														
	Topping Chocolat	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)

Selon le règlement UE : 1169/2011

Semaine du : 31/08/2026 au 06/09/2026

[illegible]

INFORMATION SUR LA PRESENCE D'ALLERGENE (INCO)

Selon le règlement UE : 1169/2011

Semaine du : 07/09/2026 au 13/09/2026

Produits et plats du menu 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	Vache Qui Rit bio	OUI												
	Baguette bio		OUI											
	Puree Pom Poire bio Gouter													
Mardi	Yaourt Nature Fermier bio	OUI												
	Baguette bio		OUI											
	Topping Pate A Tartiner Noisette Cercle Vert	OUI			OUI									
	Sucre Pure Canne bio Vrac													
	Puree Pomme Ind 100g													
Mercredi	Nectarine Jaune Goetz													
	Quatre Quarts 25g Ind	OUI	OUI	OUI										
	Lait bio	OUI												
Jeudi	Petit Suisse aux Fruits	OUI												
	Baguette bio		OUI											
	Miel Toute Fleurs													
	Jus de Pomme bio													
Vendredi	Banane bio Goetz													
	Palets Pur Beurre	OUI	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)

Selon le règlement UE : 1169/2011

Semaine du : 14/09/2026 au 20/09/2026

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	Carre Frais	OUI												
	Baguette bio		OUI											
	Jus Orange Pur Jus													
Mardi	Madeleine bio		OUI	OUI										
	Lait bio	OUI												
	Puree Pomme Ind 100g													
Mercredi	Petit Suisse aux Fruits	OUI												
	Pêche Blanche bio Goetz													
	Palets Pur Beurre	OUI	OUI	OUI										
Jeudi	Yaourt Nature Fermier bio	OUI												
	Baguette bio		OUI											
	Confiture Fraise bio													
	Sucre Pure Canne bio Vrac													
	Jus Orange Pur Jus													
Vendredi	Pomme Goetz bio													
	Baguette bio		OUI											
	Chocolat Batons	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)

Selon le règlement UE : 1169/2011

Semaine du : 21/09/2026 au 27/09/2026

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	Fromage A Tartiner Mousseux Nature	OUI												
	Puree de Pomme Fraise Cassis Pot bio													
	Baguette bio		OUI											
Mardi	Fromage Blanc 8 % Mg Ind	OUI												
	Baguette bio		OUI											
	Confiture de Myrtilles													
	Sucre Doses													
	Jus Orange Pur Jus													
Mercredi	Pomme bio Coopbio													
	Quatre Quarts 25g Ind	OUI	OUI	OUI										
	Lait bio	OUI												
Jeudi	Yaourt A Boire Saveur Vanille Sucre 100g Nap	OUI												
	Puree de Pomme Peche Pot bio													
	Pain au Lait bio X8	OUI	OUI	OUI										
Vendredi	Banane bio Goetz													
	Baguette bio		OUI											
	Miel Toute Fleurs													
	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)

Selon le règlement UE : 1169/2011

Semaine du : 28/09/2026 au 04/10/2026

	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	Baguette bio			OUI											
	Confiture Abricot bio														
	Lait bio	OUI													
	Puree Pom Poire bio Gouter														
Mardi	Yaourt Fermier bio 125g Bicouche Fraise	OUI													
	Madeleine bio		OUI	OUI											
	Jus de Pomme bio														
Mercredi	Yaourt A Boire Saveur Abricot Sucre 100g Nap	OUI													
	Banane bio Goetz														
	Baguette bio			OUI											
	Beurre Ind Gouter	OUI													
Jeudi	Fromage Blc Fruits 60gr Ind	OUI													
	Moelleux Chocolat 40g C:100	OUI	OUI	OUI		OUI									
	Puree Pomme Ind 100g														
Vendredi	Edam Ind	OUI													
	Peche Jaune bio Goetz														
	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