CAISSE DES ÉCOLES 18ème

menu des écoles

30.11 > 04.12.2026

Site web

Instagram

Lundi

VÉGÉTARIEN

Salade de mâche, vinaigrette moutarde

Quiche aux courgettes et mozzarella BIO

Salade verte

Yaourt nature fermier BIO
Confiture framboise BIO

Pomme BIO

Goûter : Tomme noire, baguette BIO
assortiment de purées de fruits



Mardi

Potage Saint-Germain et croûtons nature

Plat poisson : Brandade de poisson
Plat végétarien : Parmentier au potiron et lentilles

Salade verte

Emmental BIO

Kiwi BIO

Goûter : Fromage blanc nature, poire BIO ,
barre muesli chocolat



Mercredi

Céleri BIO et carottes râpées BIO
vinaigrette moutarde BIO

Plat viande : Pilon de poulet au jus d'herbe
Plat végétarien : Boulettes de pois chiches BIO
sauce crème

Chou romanesco et quartiers de pommes de terre BIO

Fromage à tartiner mousseux à l'ail

Compote et crumble maison

Goûter : Banane BIO , petit moelleux marbré, lait BIO

Jeudi



Guacomole et pain pita

Plat viande : Émincé de bœuf, sauce champignon
Plat végétarien : Omelette BIO, sauce champignon

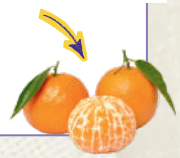
Haricots verts à l'ail et quinoa BIO

Camembert fermier BIO

Clémentine BIO

Goûter : Crème de fromage fondu de brebis,
baguette BIO , assortiment de purées de fruits

Fruit de saison
La clémentine



Vendredi

VÉGÉTARIEN

Carottes râpées BIO , vinaigrette orange

Chili sin carne haricots BIO

Riz BIO

Fromage blanc BIO
Topping : chocolat



Gâteau à l'ananas

Goûter : Pomme BIO , baguette BIO
pâte à tartiner noisette, yaourt à boire fraise

- 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

Pôle Innovation & Communication - 07 octobre 2026

CAISSE DES ÉCOLES 18ème

menu des écoles

07.12 > 11.12.2026

- 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

VÉGÉTARIEN

Salade vitaminée, vinaigrette miel

Pâtes bolognaise aux lentilles BIO

Yaourt nature fermier BIO
Miel châtaignier BIO

Ananas BIO

Goûter : Clémentine BIO, brioche aux pépites de chocolat, lait BIO

Mardi

Soupe carottes BIO potiron, lait de coco et curcuma

Plat viande : Saucisses de volaille à la sauce tomate
Plat végétarien : Quenelles à la sauce tomate

Purée de pommes de terre BIO

Mimolette BIO

Banane BIO

Goûter : Yaourt vanille BIO, baguette BIO, miel BIO, assortiment de purées de fruits


Soupe carottes, potiron

Mercredi

Salade mexicaine (haricots rouges et maïs BIO)

Plat poisson : Filet de cabillaud pané, sauce citron safranée
Plat végétarien : Finger blé épinard spiruline

Brunoise de légumes

Yaourt brassé saveur citron BIO

Purée de pommes-myrtilles BIO

Goûter : Yaourt nature de chèvre BIO, pain au lait BIO jus d'orange

Jeudi

Carottes râpées BIO, vinaigrette citron & miel

Plat viande : Sauté de veau, sauce blanquette
Plat végétarien : Blanquette végétarienne

Riz BIO

Saint-Paulin BIO

Pomme BIO

Fruit de saison
La pomme



Goûter : Poire BIO, baguette BIO, beurre, lait BIO

Vendredi

VÉGÉTARIEN

Potage au chou-fleur et croûtons

Pizza végétarienne aux 3 fromages

Salade verte

Petit suisse BIO
Topping : sucre pure canne BIO

Cake cannelle

Goûter : Edam, banane BIO, baguette BIO


Potage au chou-fleur

Site web

Instagram


Pizza végétarienne aux 3 fromages

Pôle Innovation & Communication - 07 octobre 2026

CAISSE DES ÉCOLES 18ème

menu des écoles

14.12 > 18.12.2026

- 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

Lundi

VÉGÉTARIEN

Salade d'endives BIO et dés de cantal BIO

Tartiflette végétarienne

Salade verte

Fruit de saison

La clémenvilla



Yaourt nature fermier BIO
Sucre pure canne BIO

Clémenvilla BIO

Goûter : Vache qui rit BIO, baguette BIO
assortiment de purées de fruits

Mardi

Carottes cuites à l'étouffée au cumin

Plat viande : Sauté d'agneau aux abricots secs
Plat végétarien : Tajine de pois chiche, abricots et amandes

Semoule BIO

Camembert d'Isigny BIO

Ananas BIO

Goûter : Fromage blanc nature, baguette BIO
confiture framboise BIO, jus de pomme BIO

Mercredi

VÉGÉTARIEN

Salade verte BIO , pomme BIO et noix

Ravioli aux légumes du soleil BIO

Yaourt chèvre, arôme abricot

Compote de pommes

Goûter : Banane BIO , mini cake à la confiture, lait BIO

Jeudi

REPAS DE NOËL

Guacamole et blinis

Plat viande : Vol-au-vent dinde, sauce pain d'épice et marron
Plat végétarien : Vol-au-vent végétarien, sauce pain d'épice et marron

Duo butternut et patate douce rôti, miel et thym

Babybel

Brownie de Noël



Goûter : Galette pépites chocolat, lait BIO
assortiment de purées de fruits

Vendredi

Potage de légumes

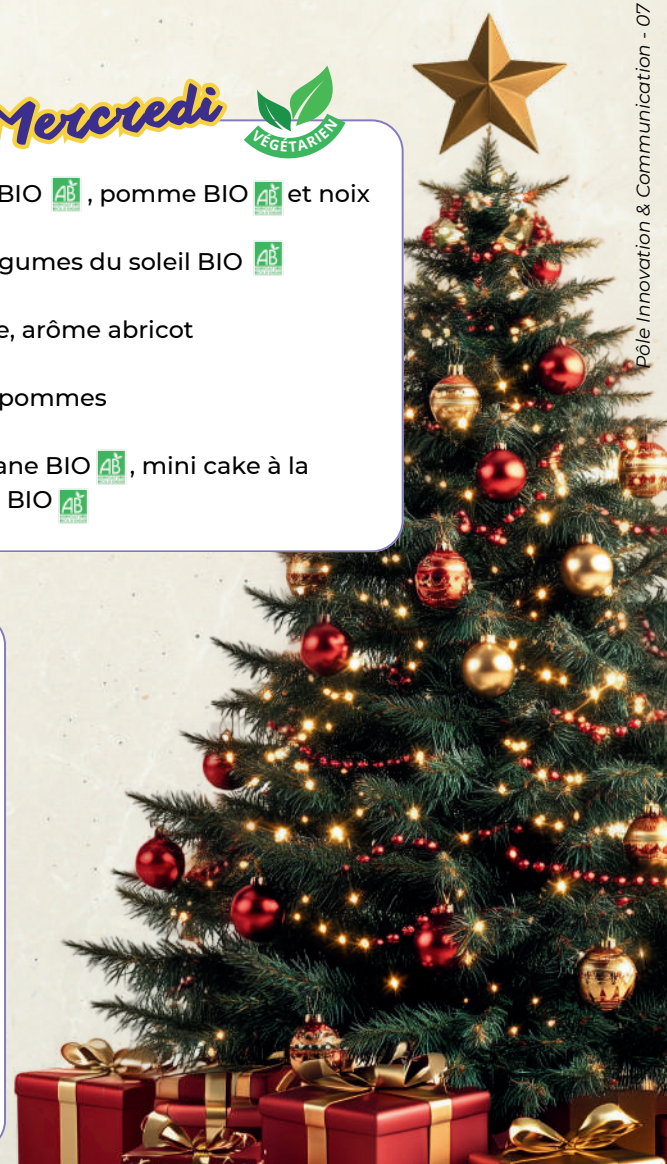
Plat poisson : Filet de lieu, sauce citron safranée
Plat végétarien : Galette de blé et de pois à l'italienne, sauce citron safranée

Riz BIO

Fromage blanc BIO et coulis exotique

Banane BIO

Goûter : Madeleine BIO , clémentine BIO , lait au chocolat



Pôle Innovation & Communication - 07 octobre 2026

CAISSE DES ÉCOLES 18ème

menu des centres de loisirs

21.12 > 25.12.2026

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

Lundi

VÉGÉTARIEN

Salade verte hiver, vinaigrette moutarde miel

Lingots BIO, crème champignon

Riz BIO

Yaourt nature fermier BIO

Orange BIO

Goûter : Carré frais, baguette BIO
jus d'orange

Mardi

Tartine mozzarella pesto

Plat viande : Sauté de veau, sauce miel
Plat végétarien : Omelette fromage BIO

Poêlée de brocolis et champignons

Ossau-Irraty BIO

Salade de fruits (banane, orange, pomme)

Goûter : Yaourt aromatisé panaché, kiwi BIO
baguette BIO, beurre

Mercredi

Coleslaw

Plat poisson : Médaillon merlu au lait de coco
Plat végétarien : Palet de coco curry

Pommes de terre rôties BIO

Yaourt aux myrtilles

Compote de pommes-cassis

Goûter : Pomme BIO, petit carré pomme, lait BIO

Jeudi

VÉGÉTARIEN

Potage au chou-fleur et croûtons

Lasagne aux légumes et lentilles vertes

Salade verte

Comté BIO

Clémentine BIO

Goûter : Chocolat bâtons, baguette BIO
lait BIO, assortiment de purées de fruits



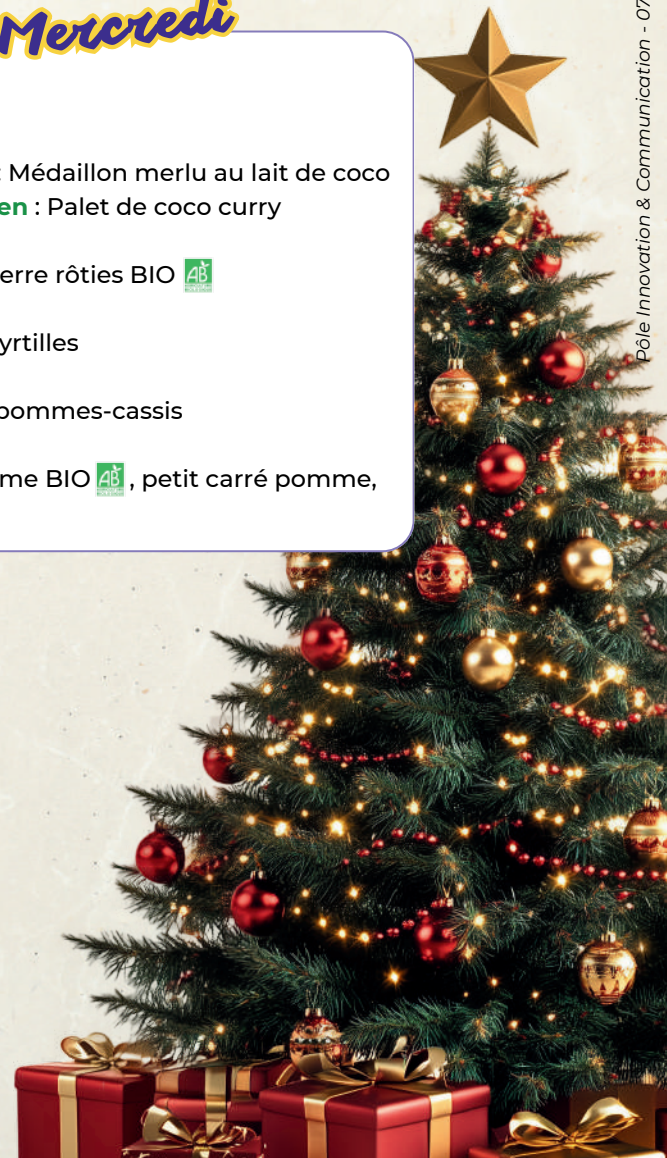
Potage au chou-fleur

Vendredi

joyeux Noël







Pôle Innovation & Communication - 07 octobre 2026

CAISSE DES ÉCOLES 18ème

menu
des centres de loisirs

28.12.2026 > 01.01.2027

Site web | Instagram

Lundi

VÉGÉTARIEN

Salade de mâche, vinaigrette moutarde

Dahl de lentilles corail

Riz BIO

Yaourt nature fermier BIO
Sucre pure canne BIO

Kiwi BIO

Goûter : Clémentine BIO, petit fourré abricot, lait BIO

Mardi

Potage Saint-Germain

Plat poisson : Filet de limande, sauce citron safranée
Plat végétarien : Galette de blé et de pois à l'italienne, sauce tomate

Coquilletes BIO aux légumes

Cantal jeune BIO

Poire BIO

Goûter : Fromage blanc nature, gâteau moelleux citron, jus de pomme BIO

Mercredi

Carottes râpées, huile d'olive et citron

Plat viande : Escalope de poulet au paprika
Plat végétarien : Fèves à la crème

Boulgour et brocolis

Fromage nature mousseux à tartiner

Compote de pommes-ananas

Goûter : Gâteau moelleux pomme-vanille, lait BIO, assortiment de purées de fruits

Jeudi

VÉGÉTARIEN

Céleri rémoulade BIO

Burger végétarien

Pommes de terre noisette

Brie fermier BIO

Banane BIO

Goûter : Edam, pomme BIO, baguette BIO

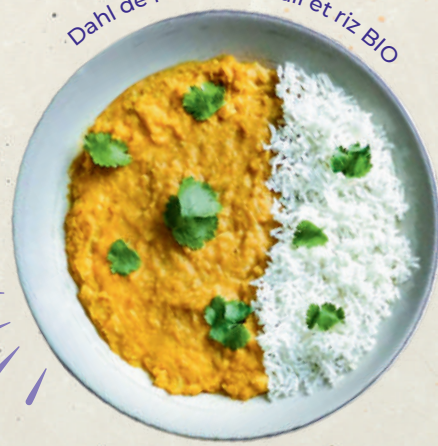

Céleri rémoulade BIO

Vendredi

Bonne année 2027

Jour férié

- 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


Dahl de lentilles corail et riz BIO

Pôle Innovation & Communication - 07 octobre 2026

INFORMATION SUR LA PRESENCE D'ALLERGENE (INCO)

Selon le règlement UE : 1169/2011

Semaine du : 30/11/2026 au 06/12/2026

	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 de Mache Vinaigrette Moutarde														
	Quiche Courgettes Mozza (sans Pate)	OUI	OUI												
	Salade Verte Accompagnement														
	Yaourt Nature Fermier bio	OUI													
	Pomme bio Coopbio														
	Confiture Framboise bio														
Mardi	Potage St Germain														
	Brandade de Poisson	OUI					OUI								
	Parmentier au Potiron Et Lentilles	OUI													
	Salade Verte Accompagnement														
	Emmental bio	OUI													
	Kiwi bio Goetz														
	Topping Entrée - Croutons Nature	OUI		OUI											
Mercredi	Celeri bio Et Carottes Rapees bio Vinaigrette Moutarde bio									OUI		OUI			OUI
	Pilon de Poulet Lr au Jus Herbe														
	Boulette de Pois Chiche bio Sauce Creme	OUI		OUI											
	Chou Romanesco														
	Quartiers de Pommes de Terre bio														
	Fromage A Tartiner Mousseux Ail Et Fh	OUI													
	Compote & Son Crumble Maison	OUI		OUI		OUI									
Jeudi	Guacamole & Pain Pita														
	Emince de Boeuf Equilibre Sauce Champignon	OUI		OUI											
	Omelette Maison bio Sauce Champignon	OUI	OUI	OUI											
	Haricots Verts À L'ail														
	Quinoa bio														
	Camembert Fermier bio	OUI													
	Clementine Cal 3/4 bio Frais														
Vendredi	Carottes bio Rapees Vinaigrette Orange									OUI					OUI
	Vg Chili Sin Carne Haricots Ab														
	Riz bio			OUI											
	Fromage Blanc bio	OUI													
	Gateau Moelleux Ananas	OUI	OUI	OUI											
	Topping Dessert - 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 : 07/12/2026 au 13/12/2026

	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
	Pates Hve Bolognaise aux Lentilles bio 5/1	OUI		OUI											
	Yaourt Nature Fermier bio	OUI													
	Ananas bio Goetz														
	Topping Dessert - Miel Chataignier														
Mardi	Soupe Carottes bio Potiron Lait de Coco Et Curcuma	OUI													
	Saucisse de Volaille Sauce Tomate			OUI											
	Quenelle Sauce Tomate			OUI											
	Purée de Pdt Fraiche bio	OUI													
	Mimolette 1/2 Vieille bio	OUI													
	Banane bio Goetz														
Mercredi	Salade Mexicaine (haricot Rouge& Mais bio)									OUI					OUI
	Poisson Panée Cabillaud	OUI		OUI			OUI								
	Finger Blé Epinard Spiruline			OUI											
	Brunoise de Legumes														
	Yaourt Brasse Saveur Citron bio	OUI													
	Puree de Pommes Myrtilles bio														
Jeudi	Carottes bio Rapees Vinaigrette Citron Miel									OUI					OUI
	Blanquette de Dinde	OUI		OUI											
	Blanquette Vg	OUI													
	Riz bio			OUI											
	Saint Paulin bio	OUI													
	Pomme bio Coopbio														
Vendredi	Potage au Chou Fleur Et Croutons	OUI		OUI											
	Pizza Vegi 3 Fromage	OUI		OUI											
	Salade Verte Accompagnement														
	Fromage Frais bio	OUI													
	Cake 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 : 14/12/2026 au 20/12/2026

	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 D'endives bio Et des de Cantal	OUI								OUI					OUI
	Vg Tartiflette	OUI													
	Salade Verte Accompagnement														
	Yaourt Nature Fermier bio	OUI													
	Clemenvilla bio														
	Sucre Pure Canne bio Vrac														
Mardi	Carotte L'etouffée au Cumin														
	Saute D'agneau Lr aux Abricots Secs			OUI											
	Tajine de Pois Chiche, Aricots Et Amandes														
	Semoule bio			OUI											
	Camembert D'isigny bio	OUI													
	Ananas bio Goetz														
Mercredi	Salade Verte Bio,pomme bio Et Noix					OUI				OUI					OUI
	Ravioli aux Légumes du Soleil bio - By Fayo	OUI	OUI	OUI											
	Yaourt Chevre - Arome Abricot	OUI													
	Compote Pommes 5/1														
Jeudi	Repas de Noel - Guacamole & Blinis														
	Repas de Noel - Vol au Vent Dinde Sauce Pain D'epice Et Marron	OUI		OUI											
	Repas de Noel - Vol au Vent Vegetarien Sauce Pain D'epice Et Marron	OUI		OUI											
	Repas de Noel - Duo Butternut Et Patate Douce Roti Miel & Thym														
	Babybel	OUI													
	Repas de Noel - Brownie de Noel	OUI	OUI	OUI		OUI								OUI	
Vendredi	Potage de Legumes Maison	OUI													
	Filet de Lieu Sauce Citron Safranée			OUI			OUI								
	Galette de Ble Et de Pois A L'italienne Sauce Citron Safrané	OUI		OUI											
	Riz bio			OUI											
	Fromage Blanc bio	OUI													
	Banane bio Goetz														
	Topping Dessert - Coulis Exotique														

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 : 21/12/2026 au 27/12/2026

	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 Verte Hiver Vinaigrette Moutarde Miel									OUI					OUI
	Lingot bio Champi Creme - By Fayo	OUI													
	Riz bio			OUI											
	Yaourt Nature Fermier bio	OUI													
	Orange bio Goetz														
	Confiture Framboise bio														
Mardi	Tartine Mozzarella Pesto	OUI		OUI											
	Saute de Veau Sauce Miel (equilibre)	OUI													
	Omelette Fromage Maison bio	OUI	OUI												
	Poele Brocolis/ Champignons														
	Ossau Irraty bio	OUI													
	Salade de Fruit Frais Banane,orange,pomme														
Mercredi	Coleslaw	OUI	OUI							OUI					
	Medaillon Merlu au Lait de Coco Surg	OUI		OUI			OUI								
	Palet Coco Curry			OUI											
	Pdt Cube Roties bio														
	Hm - Yaourt Myrtille (seau)	OUI													
	Compote Pomme Cassis All 5/1														
Jeudi	Potage au Chou Fleur Et Croutons	OUI		OUI											
	Lasagne aux Legumes Et Lentilles Vertes Maison	OUI		OUI											
	Salade Verte Accompagnement														
	Comte bio	OUI													
	Clementine Cal 3/4 bio Frais														

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 : 28/12/2026 au 03/01/2027

	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 de Mache Vinaigrette Moutarde														
	Dahl de Lentilles Corail														
	Riz bio			OUI											
	Yaourt Nature Fermier bio	OUI													
	Kiwi bio Goetz														
	Sucre Pure Canne bio Vrac														
Mardi	Potage St Germain														
	Filet de Limande Sauce Citron Safranée Surg			OUI			OUI								
	Galette de Ble Et de Pois A L'italienne Sauce Tomate	OUI		OUI											
	Coquillettes bio aux Legumes														
	Cantal Jeune bio	OUI													
	Poire bio Goetz														
Mercredi	Carotte bio Rapees Huile D'olive bio & Citron									OUI					OUI
	Escalope de Poulet au Paprika														
	Feves Sauce Crème	OUI		OUI											
	Boulgour			OUI											
	Brocolis														
	Fromage A Tartiner Mousseux Nature	OUI													
	Compote Pomme Ananas 5/1														
Jeudi	Celeri Remoulade bio		OUI							OUI					
	Burger Vg	OUI	OUI	OUI						OUI					
	Pdt Noisette														
	Brie Fermier bio	OUI													
	Banane 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)

Selon le règlement UE : 1169/2011

Semaine du : 30/11/2026 au 06/12/2026

	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	Tomme Noire 30g Ind	OUI													
	Baguette bio			OUI											
	Assortiment de Purées de Fruits 100g														
Mardi	Fromage Blc Non Sucre Nature Ind	OUI													
	Poire bio Goetz														
	Barre Muesli Choco			OUI		OUI								OUI	
	Sucre Doses														
Mercredi	Banane bio Goetz														
	P'ti Moelleux Marbre 40g	OUI	OUI	OUI										OUI	
	Lait bio	OUI													
Jeudi	Fromage Fondu Creme Brebis Ind													OUI	
	Baguette bio			OUI											
	Assortiment de Purées de Fruits 100g														
Vendredi	Yaourt A Boire Saveur Fraise Sucre 100g Nap	OUI													
	Pomme bio Coopbio														
	Baguette bio			OUI											
	Topping Dessert - Pate A Tartiner Noisette	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 : 07/12/2026 au 13/12/2026

	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	Clementine Cal 3/4 bio Frais														
	Brioche Pepi Choco	OUI	OUI	OUI											
	Lait bio	OUI													
Mardi	Yaourt Arom Vanille Bourbon Sucre bio	OUI													
	Baguette bio			OUI											
	Miel Toute Fleurs														
	Assortiment de Purées de Fruits 100g														
Mercredi	Yaourt Chevre bio Nature Pot	OUI													
	Pain au Lait bio X8	OUI	OUI	OUI											
	Sucre Doses														
	Jus Orange Pur Jus														
Jeudi	Poire bio Goetz														
	Baguette bio			OUI											
	Beurre Ind Gouter	OUI													
	Lait bio	OUI													
Vendredi	Edam Ind	OUI													
	Banane 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

INFORMATION SUR LA PRESENCE D'ALLERGENE (INCO)

Selon le règlement UE : 1169/2011

Semaine du : 14/12/2026 au 20/12/2026

	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	Vache Qui Rit bio	OUI													
	Baguette bio			OUI											
	Assortiment de Purées de Fruits 100g														
Mardi	Fromage Blc Non Sucre Nature Ind	OUI													
	Baguette bio			OUI											
	Confiture Framboise bio														
	Jus de Pomme bio														
Mercredi	Banane bio Goetz														
	Mini Cake Confit 30g C:120		OUI	OUI											
	Lait bio	OUI													
Jeudi	Assortiment de Purées de Fruits 100g														
	Lait bio	OUI													
	Galettes Pepites Choco														
Vendredi	Clementine Cal 3/4 bio Frais														
	Madeleine bio		OUI	OUI											
	Lait Uht Choc 20clx6x4 Lactel Max	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 : 21/12/2026 au 27/12/2026

	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	Yaourt Aromatise Panache	OUI													
	Kiwi bio Goetz														
	Baguette bio			OUI											
	Beurre Ind Gouter	OUI													
Mercredi	Pomme Goetz bio														
	P'tit Carre Pomme		OUI	OUI											
	Lait bio	OUI													
Jeudi	Chocolat Batons	OUI												OUI	
	Baguette bio			OUI											
	Lait bio	OUI													
	Assortiment de Purées de Fruits 100g														

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 : 28/12/2026 au 03/01/2027

	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	Clementine Cal 3/4 bio Frais														
	P'ti Fourre Abricot 30g	OUI	OUI	OUI		OUI									
	Lait bio	OUI													
Mardi	Fromage Blc Non Sucre Nature Ind	OUI													
	Moelleux Citron 40g C:100		OUI	OUI											
	Sucre Doses														
	Jus de Pomme bio														
Mercredi	Gateau Moelleux Pomme Vanille	OUI	OUI	OUI											
	Lait bio	OUI													
	Assortiment de Purées de Fruits 100g														
Jeudi	Edam Ind	OUI													
	Pomme Goetz bio														
	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