





Repas du 4 au 8 mai 2026

	Désignation des plats	Allergènes présents
Lundi 4	Concombre à la crème	7,10
	Poireaux mimosa	10,3
	Agneau aux fruits secs	
	Boulgour Bio Aubergine Confite	1
	Produits laitiers Bio	7
	Biscuit Bio	7,3,1
Mardi 5 Menu Végé	Œuf Mayonnaise	3,10
	Macédoine de légumes	
	Dos de Colin Sauce Safrané	4
	Purée de Petits Pois / Poêlée de Légumes	1,7
	Produits laitiers Bio	7
	Fruits Locaux Bio	
Jeudi 7	Piémontaise Maison	10,3,7
	Pomelos HVE	
	Sautée de Veau / Poisson MSC	4
	Riz Bio au Curry	
	Fruit Locaux Bio	
Vendredi 8	*****	
	Férialé	

Menu établi selon un plan alimentaire, pour des raisons d'approvisionnement, le menu peut être modifié.
Certains plats servis aux élèves sont susceptibles de contenir l'un ou plusieurs aliments parmi les 14 allergènes alimentaires les plus courants :

- N°1: Céréales (gluten)
- N°2: Crustacés
- N°3: Œufs
- N°4: Poissons
- N°5: Arachides
- N°6: Soja
- N°7: Produits laitiers
- N°8: Fruits à coque
- N°9: Céleri
- N°10: Moutarde
- N°11: Graines de sésame
- N°12: Anhydride sulfureux et sulfites
- N°13: Graines de lupin
- N°14: Mollusques

La Principale	Le Secrétaire Général	Infirmière
	 	
F. FLEURY	L. WOOLMER	