















Allergènes

Semaine du 17 au 21 AOUT 2026

Date	Plat														
LUNDI 17 AOUT	Salade César	X	X			X							X		
	Spaghettis aux lentilles vertes façon bolognaise	X	X								X				
	Brie	X													
	Nectarine														
Goûters	Baguette		X												
	Beurre ½ sel	X													
	Compote														
MARDI 18 AOUT	Concombres vinaigrette					X							X		
	Jambon														
	<i>/ dos de colin à la crème</i>	X	X		X	X									
	Purée de pommes de terre	X													
	Petit pot de glace	X													
Goûters	Gâteau	Pour les produits préemballés (fromages, gâteaux, produits lactés...) les allergènes majeurs sont directement indiqués sur l'emballage													
	Banane														
	Lait	X													
MERCREDI 19 AOUT Menu Espagnol	Gaspacho maison					X									
	Paëlla							X	X						
	<i>/Paëlla aux fruits de mer</i>							X	X						
	Ossau Iraty	X													
Goûters	Cake au citron	X	X	X											
	Jus de fruits														
JEUDI 20 AOUT	Tomates anciennes croque en sel														
	Omelette aux herbes	X		X											
	Duo de haricots et Pâtes	X	X												
	Tiramisu	X	X	X						X					
Goûters	Baguette		X												
	Chocolat	X								X					
	Pêche plate														
VENDREDI 21 AOUT Menu ANTI-GASPI Goûter du cuisinier	En fonction du menu choisi le moment venu, les allergènes seront listés par les cuisiniers de chaque école et pris en compte en fonction des PAI existants.														

"Nos informations sur les allergènes concernent exclusivement les 14 allergènes majeurs introduits volontairement dans nos préparations"

Pour les produits préemballés (fromages, gâteaux, produits lactés...) les allergènes majeurs sont directement indiqués sur l'emballage

Sous réserve de changement de menus de dernière minute