
















Allergènes

Semaine du 29 JUIN au 03 JUILLET 2026

Date	Plat														
LUNDI 29 JUIN	Bâtonnet de crudités au fromage blanc	X													
	Spaghetti bolognaise de lentilles vertes	X	X								X				
	Camembert	X													
	Liégeois chocolat	X													
Goûters	Marbré	X	X	X						X					
	Lait	X													
MARDI 30 JUIN	Crêpe au fromage	X	X	X											
	Emincé de dinde à la crème	X	X								X				
	<i>/ Œufs durs à la crème</i>	X	X	X											
	Gratin de courgettes	X	X												
	Emmental	X													
Goûters	Pastèque														
	Baguette		X												
	Chocolat	X								X					
MERCREDI 01 JUILLET <i>Menu Réunionnais</i>	Salade Avocat, tomate, surimi		X	X	X			X					X		
	Rougail Saucisse	X						X							
	<i>/ Rougail Crevettes</i>														
	Riz	X													
Goûters	Petit pot de crème coco	X													
	Baguette		X												
	Confiture et miel														
VENDREDI 02 JUILLET <i>Menu Anti-gaspi</i>	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.														
	<i>Goûter du cuisinier</i>														
VENDREDI 03 JUILLET <i>Menu du Cuisinier</i>	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.														
	<i>Pas de goûter</i>	BONNES VACANCES !!!!!!!													

« 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