

MENUS ALLERGENES - MAI 2026

	Lundi 4 mai 2026		Mardi 5 mai 2026		Mercredi 6 mai 2026		Jeudi 7 mai 2026		Vendredi 8 mai 2026				
	Écoles	Collèges	Écoles	Collèges	Écoles		Écoles	Collèges	Écoles	Collèges			
	95 % PAIN		95 % PAIN		PAS DE PAIN		100 % PAIN						
			Journée du Portugal										
Entrée	Salade verte et maïs	moutarde, sulfites	Carottes râpées vinaigrette au citron	moutarde, sulfites	/		/						
Plat protidique	Dahl de lentilles aux épinards	gluten, lait, céleri	Brandade de poisson maison	lait, poisson	Hamburger végétarien : pain bun, carré de seitan, sauce tartare, salade verte		gluten, œuf, moutarde	Couscous Merguez	/				
Alt végétarienne			Tortilla de pommes de terre	œuf, lait				légumes et pois chiche	céleri, gluten				
Garniture	Riz	/	Salade verte	/	Pommes duchesse		/	Semoule et légumes	gluten				
Produit laitier	Yaourt en poche	lait			Cantal AOP		lait	Comté AOP	lait				
Dessert	Fruit de saison	/	Arroz Doce maison (Riz au lait au citron et à la cannelle)	lait	Compote de pommes maison		/	Fruit de saison	/				
Goûter écoles	Baguette viennoise au chocolat - lait	gluten, lait	Baguette et confiture - fruit de saison	gluten	Baguette et fromage - compote		gluten, lait	Baguette et chocolat - fruit de saison	gluten				
	Lundi 11 mai 2026		Mardi 12 mai 2026		Mercredi 13 mai 2026		Jeudi 14 mai 2026		Vendredi 15 mai 2026				
	Écoles	Collèges	Écoles	Collèges	Écoles		Écoles	Collèges	Écoles	Collèges			
	100 % PAIN		100 % PAIN		100 % PAIN								
			Journée mondiale du commerce équitable										
Entrée	/		Tartinade de houmous	sésame	/								
Plat protidique	Sauté de bœuf bio sauce curry	gluten, lait	Raviolis aux légumes	gluten	Œufs brouillés maison		œuf, lait	FERIÉ		/			
Alt végétarienne	Boulettes de pois chiche et blé sauce curry	gluten, lait			/								
Garniture	Petits pois	/			Pennes et sauce tomate		gluten						
Produit laitier	Crème dessert vanille	lait	Emmental	lait	Yaourt au citron		lait						
Dessert	Salade de fruits maison	/	Compote de pommes maison	/	Fruit de saison		/						
Goûter écoles	Baguette et confiture - lait	gluten, lait	Baguette et fromage - compote	gluten, lait	Baguette viennoise au chocolat - fruit de saison		gluten, lait						
	Lundi 18 mai 2026		Mardi 19 mai 2026		Mercredi 20 mai 2026		Jeudi 21 mai 2026		Vendredi 22 mai 2026				
	Écoles	Collèges	Écoles	Collèges	Écoles		Écoles	Collèges	Écoles	Collèges			
	100 % PAIN		100 % PAIN		100 % PAIN		100 % PAIN		95 % PAIN				
					Journée mondiale des abeilles				Journée mondiale de l'Afrique				
Entrée	Sardines et beurre portion	poisson, lait			Tartinade carottes et miel	lait	Salade de pommes de terre vinaigrette maison	moutarde, sulfites	Carottes à la marocaine	moutarde, sulfites			
Plat protidique	Lasagnes végétariennes	gluten, lait	Chili maison végétarien	gluten, céleri	Poulet rôti sauce miel moutarde	moutarde	Poisson frais du jour et mayonnaise maison	poisson, œuf, moutarde	Thiep au sauté de bœuf bio	/			
Alt végétarienne					Pané croustillant au fromage sauce miel moutarde	gluten, lait, moutarde	Minis falafels et mayonnaise maison	gluten, œuf, moutarde	thiep végé	/			
Garniture			Riz	/	Coquillettes	gluten	Poêlée trio de légumes verts vrac	/	Riz	/			
Produit laitier	Camembert	lait	Yaourt en poche	lait	Yaourt pêche	lait	Carré du Perche	lait					
Dessert	Compote	/	Fruit de saison	/	Fruit de saison	/	Dessert façon crumble maison	gluten, lait	Fromage blanc nature IALF et dés de mangue	lait			
Goûter écoles	Baguette et chocolat - lait	gluten, lait	Baguette et confiture - compote	gluten	Baguette viennoise au chocolat - compote	gluten, lait	Baguette et confiture - fruit de saison	gluten	Baguette et fromage - fruit de saison	gluten, lait			
	Lundi 25 mai 2026		Mardi 26 mai 2026		Mercredi 27 mai 2026		Jeudi 28 mai 2026		Vendredi 29 mai 2026				
	Écoles	Collèges	Écoles	Collèges	Écoles		Écoles	Collèges	Écoles	Collèges			
			100 % PAIN		100 % PAIN		95 % PAIN		PAS DE PAIN				
Entrée	FERIÉ		/		Tartinade de tomate	/	Salade piémontaise végétarienne maison		œuf, moutarde				
Plat protidique					Sauté de bœuf bio sauce provençale	gluten	Salade végétarienne : lentilles, haricots rouges, tomates, concombres, riz, emmental et sauce vinaigrette		lait, moutarde, sulfites	Poisson pané	poisson, gluten	Émincé de kebab de volaille, pain pita, salade verte, sauce tartare	gluten, œuf, moutarde
Alt végétarienne					Boulettes mexicaines et sauce provençale	gluten				/		Émincé de kebab végétarien	/
Garniture					Macaronis	gluten	Yaourt		lait	Semoule sauce tomate	gluten	Pommes de terre pop's	/
Produit laitier					Buchette de chèvre	lait	Cookie tout choco		gluten, sésame, lait, œuf	Yaourt à la framboise	lait	St Nectaire AOP	lait
Dessert					Fruit de saison	/	Baguette viennoise au chocolat - compote		gluten, lait	Fruit de saison	/	Compote de pommes maison	/
Goûter écoles			Baguette et fromage - fruit de saison		gluten, lait	Baguette et confiture - fruit de saison	gluten	Baguette et chocolat - compote	gluten				

D'après le règlement INCO sur l'information du consommateur sur les produits alimentaires, qui découle du Règlement n°1169/2011 et du décret n° 2015-447, il est obligatoire de présenter clairement les allergènes sur les menus en restauration collective. La liste des **14 allergènes** à déclaration obligatoire (ADO) est la suivante :



Crustacés



Mollusques



Lait



Moutarde



Gluten



Œufs



Poisson



Fruits à coque



Sulfites



Céleri



Lupin



Soja



Arachides



Sésame