















# Allergènes des plats

Plat		 Gluten	 Crustacés	 Oeufs	 Poissons	 Arachides	 Soja	 Lait	 Fà coques	 Céleri	 Moutarde	 Sésame	 SO <sub>2</sub>	 Lupin	 Mollusques	
<b>Mardi 07 avril 2026</b>																
Déjeuner	Carottes râpées bio									X	X		X			
	Galette Soja goût Tomate						X									
	GRATIN DAUPHINOIS							X								
	Saint Nectaire entier							X								
	Fourme d'Ambert*							X								
	Pain Bio	X														
<b>Mercredi 08 avril 2026</b>																
Déjeuner	Salade Coleslaw			X							X					
	LASAGNE épinard et fromage de chèvre	X		X				X								
	Bûche de Chèvre*							X								
	Baguette céréales Bio	X														
<b>Jeudi 09 avril 2026</b>																
Déjeuner	Concombres ciboulette bio										X		X			
	Salade verte vinaigrette avec croutons	X									X		X			
	brandade de poisson				X			X								
	PARMENTIER PATATE DOUCE ET LENTILLES							X								
	Yaourt nature Bio local							X								
	Yaourt Vanille Bio							X								
	Pain Bio	X														
<b>Vendredi 10 avril 2026</b>																
Déjeuner	Radis Beurre							X								
	CELERI REMOULADE bio			X						X	X		X			
	Emincé de Boeuf aux oignons label rouge	X					X									
	Emincé végétal crème champignons	X		X				X								
	plateau de fromages collège							X								
	Baguette sésame Bio	X											X			

L'indication des allergènes correspond aux obligations réglementaires. La présence de traces d'allergènes est cependant possible.