



RESTAURANT SCOLAIRE DE LE PERRÉON

Menus du 1er au 25 SEPTEMBRE 2026

C	C	O	P	A	S	L	F	C	M	G	A	L	M
Céréales/gluten	Crustacés	Œufs	Poissons	Arachides	Soja	Lait	Fruits à coque	Célerie	Moutarde	Graines de sésame	Anhydride sulfureux et sulfites	Lupin	Mollusque

Liste des allergènes

	ENTRÉE	VIANDE	ACCOMPAGNEMENT	DESSERT
Mardi 01-sept	Salade verte+Tomates	Jambon	Coquillettes	Glace
Allergènes				
Jeudi 03-sept	Melon	Hachis parmentier		Compote
Allergènes				
Vendredi 04-sept	Salade de blé	Poisson pané	Gratin de courgettes	Fruit
Allergènes				
Lundi 07-sept	Macédoine	Lasagnes		Crème à la vanille
Allergènes				
Mardi 08-sept	Carottes râpées	Poisson meunière	Riz	Fromage sec/Ananas
Allergènes				
Jeudi 10-sept	Terrine de légumes	Emincé de volaille	Pomme de terre vapeur	Yaourt nature
Allergènes				
Vendredi 11-sept	Cake salé	Saucisse	Ratatouille	Fruit
Allergènes				
Lundi 14-sept	Salade de pâtes	Sauté de porc	Epinards	Gateau au yaourt
Allergènes				
Mardi 15-sept	Terrine de poissons	Tomates farcies	Riz	Petits suisses
Allergènes				
Jeudi 17-sept	Salade verte	Nuggets	Frites	Fruit
Allergènes				
Vendredi 18-sept	Radis/beurre	Merlu sauce curry	Petits pois	Flan patissier
Allergènes				
Lundi 21-sept (*)	Salade de haricots verts	Poulet	Purée	Glace
Allergènes				
Mardi 22-sept	Taboulé	Braisé de bœuf	Carottes	Clafoutis
Allergènes				
Jeudi 24-sept	Céleris rémoulade	Moussaka	Tagliatelles	Salade de fruits
Allergènes				
Vendredi 25-sept	Œufs Mimosas	Haricots blancs à la tomate	Fromage sec	Mousse au chocolat
(V) Allergènes				

(*) MENU PROPOSÉ PAR LES CE1