



MENUS DU 01 AU 11 SEPTEMBRE



ANNEE 2026-2027

Le petit + Pain frais tous les jours 5

SEMAINE 1		MARDI	JEUDI	VENDREDI
 BONNE RENTRÉE A TOUS INFO: CETTE ANNEE IL N'Y AURA PEUT-ÊTRE PAS DE FRUITS DU VERGER DE LA RAINETTE		BETTERAVES ROUGES PS 5.6.11 FISH AND SHIP PS FRITES 6 EDAM COMPOTE 	PS BROCHETTE DE POULET au curry PS 6 POELEE DU SOLEIL 6 MONTSÛRAIS RAISIN BL 5.10 BEIGNET 	CP PF TARTARE de TOMATES 6 MOUSSE D'AVOCAT VEGAN CP HACHI PARMENTIER 6 BRUNOISE ET POIS 6 VACHE QUI RIT light 1.6.13 SNIKER'S GLACE
SEMAINE 2				
PF RILLETTES DE POULET PS 6 POELEE CORDIALE 6 SUISSE NATURE BANANE 		CP PF 6 SALADE VERTE terrine de tomate /mozzarella 5.6 et SA CROQUE BOUCHEE PS 6 SAUTE DE VEAU PF POMMES VAPEUR COMPOTE 	CP PF PT BOULGOUR AUX LEGUMES VEGAN PS 6.10 OMELETTE PS 6 HARICOTS VERTS 6 YAOURT BRASSE AUX FRUITS 	 PS 11 MEDAILLON DE MERLU 6 sauce crémeuse poivrons PS 6 CHOU FLEUR 6 BUCHE DE CHEVRE KIWI

Conformément au règlement 1169/2011 nos menus sont susceptibles de contenir les 14 allergènes à déclaration obligatoire. Ceux présents, selon les données de nos fournisseurs, sont numérotés de 1 à 14.

1.Arachide 2. Céleri 3. Crustacés 4. fruits à coque 5. Gluten 6. Lait 7. Lupin 8. Mollusques 9. Moutarde 10. Œufs 11. Poisson 12. Sésame 13. Soja 14. Sulfites/anhydride sulfuré (Les allergènes à l'état de trace ne sont pas indiqués)



Qui répond aux exigences de la loi EGALIM

Aux gatinettes de champrond



Le verger de la rainette



Boucherie LORIN



MENU VEGETARIEN (sans viande ni poisson)



MENU POISSON



PLAT ANTI-GASPI



CP Cuisiné ou assemblé sur place



PT Préparé à partir de produits secs/tempérés



PS Préparé à partir de produits surgelés



PF Préparé à partir de produits frais



Attention: Les menus peuvent être modifiés selon l'approvisionnement des fournisseurs !

Bon Appétit!

RECOMMANDATIONS NUTRITIONNELLES DE LA RESTAURATION COLLECTIVE



100% VIANDES NON HACHÉE
BŒUF/AGNEAU/VEAU/ABATS PRÉPARATIONS ET POISSONS >70% DE POISSON P/L >=2

PLATS COMPOSÉS-PRÉPARATIONS

ET PRÊTS À CONSOMMER

DE VIANDE/POISSON/FROMAGE/ŒUF

< 70% DU GRAMMAGE RECOMMANDÉ P/L <= 1

PLATS PRODUITS (viande hachée=20%mg)

PRODUITS LAITIERS/FROMAGES >150mg CAL/DE 100

A MOINS 150mg CAL OU DE 100mg ET MOINS DE

5g LIPIDES

FECULENTS/LEGUMES SECS/CÉRÉALES

> 50% SEULS OU EN MÉLANGE

GRAISSES AJOUTÉES/ENTRÉES/PRODUITS FRITS

PRODUITS LAITIERS > 15% LIPIDES

> 50% LEGUMES CUITS SEULS OU EN MÉLANGE

PRODUITS SUCRÉS

>20g GLUCIDES SIMPLES PAR PORTION

PRODUITS LAITIERS/ DESSERTS <15%LIPIDES

LEGUMES / FRUITS 100% CRUS

LIBRE = NON SOUMIS À FRÉQUENCE

Haute valeur environnementale
Produit issu de l'exploitation agro-écologie
Niv.2(CE2)

Garantie qualité supérieure

Produit de l'agriculture bio française et européenne

Sans (huile de palme, arôme artificiel, colorant, conservateur)

Elaboré en France
Indication géographique protégée(IGP)
Appellation origine protégée (AOP)
Pêche durable-MSC
Pauvre en arêtes
Aquaculture-ASC
Produit d'origine européenne
Présence de viande de porc
Production durable
Conserve
Produit de saison
Viande d'origine française
Lait de France
Œufs français

1

2