AFFICHAGE DES ALLERGENES PRÉSENTS VOLONTAIREMENT DANS LES MENUS

Produits ou recettes élaborés dans un atelier utilisant des céréales contenant du gluten ,du lupin ,de l'arachide, des fruits à coques, du sésame, des œufs ,du lait ,du poisson ,des crustacés,des mollusques,du céléri,de la moutarde ,du soja ,et des anhydide sulfureux.

	GLUTEN	ŒUF	LAIT	FRUITS A COQUE	CELERI	MOUTARDE	SOJA	LUPIN	POISSON	CRUSTACES / MOLLUSQUES	SESAME	ARACHIDE	SULFITES
Vinaigrette Bidon et Dosettes						X							X
Pain	X												
Fromages et laitages			X										
lundi 20 avril 2026													
Radis													
Beurre			X										
Tajine de dinde* aux abricots secs (*Français)	X	X	X	X	X	X							X
Curry de pois chiche & légumes au lait de coco						X							
Semoule BIO	X				X								X
Yaourt BIO verveine "Gruffy"			X										
mardi 21 avril 2026													
Salade de pommes de terre sauce tartare (*pdt HVE)		X				X							X
Jambon sauce charcutière	X	X	X			X							X
Filet de poulet sce charcutière	X		X		X	X							X
Pané végétal	X	X											
Carottes BIO persillées													X
Comté AOP			X										
Kiwi BIO													
mercredi 22 avril 2026													
Salade de pamplemousse, avocat, crevettes sauce cocktail		X				X				X			X
Lasagnes de bœuf*(*Français)	X		X		X								X
Lasagnes épinards fromage	X		X										X
Yaourt BIO sucré "Crêt Joli" (pot)			X										
Poire cuite au cassis													
jeudi 23 avril 2026													
Salade verte & vinaigrette		X				X							X
Filet de poisson sauce citron	X		X		X				X				X
Brocolis BIO fleurette			X										
Fripon			X										
Crumble pommes rhubarbe	X		X										
vendredi 24 avril 2026													
Œuf dur & mayonnaise		X				X							
Légumes chili					X								X
Riz BIO façon pilaf					X								X
St Nectaire AOP / Tomme de chèvre			X										
Banane BIO													

AFFICHAGE DES ALLERGENES PRÉSENTS VOLONTAIREMENT DANS LES MENUS

Produits ou recettes élaborés dans un atelier utilisant des céréales contenant du gluten ,du lupin ,de l'arachide, des fruits à coques, du sésame, des œufs ,du lait ,du poisson ,des crustacés,des mollusques,du céléri,de la moutarde ,du soja ,et des anhydide sulfureux.

	GLUTEN	ŒUF	LAIT	FRUITS A COQUE	CELERI	MOUTARDE	SOJA	LUPIN	POISSON	CRUSTACES / MOLLUSQUES	SESAME	ARACHIDE	SULFITES
Vinaigrette Bidon et Dosette						X							X
Pain	X												
Fromages et laitages			X										
lundi 27 avril 2026													
Carottes BIO râpées vinaigrette à la coriandre		X				X							X
Gardiande de bœuf (FR)	X		X		X								X
Omelette & sauce champignons	X	X	X		X								X
Gratin de pommes de terre		X	X										
Crème dessert au chocolat			X										
mardi 28 avril 2026													
Pizza tomate fromage "Pierre Clot"	X		X										
Filet de poisson sauce vierge									X				X
Epinards BIO hachés béchamel	X		X										X
Yaourt sucré HVE "Barras" (seau)			X										
Pomme BIO "Cercier"													
mercredi 29 avril 2026													
Salade andalouse (artichaut, cœurs de palmier, tomates, concombres)						X							X
Gnocchis* sauce au pesto (*semoule BIO)	X		X		X								X
Cantal jeune AOP			X										
Salade de fruits frais													
jeudi 30 avril 2026													
Concombres BIO & vinaigrette ciboulette		X				X							X
Rôti de porc* au jus (*Français)	X	X	X										X
Rôti de dinde au jus	X		X		X								X
Tortilla		X											
Petits pois façon Française	X				X								X
Crème anglaise		X	X										
Gâteau d'anniversaire marbré	X	X	X										
vendredi 1 mai 2026													

AFFICHAGE DES ALLERGENES PRÉSENTS VOLONTAIREMENT DANS LES MENUS

Produits ou recettes élaborés dans un atelier utilisant des céréales contenant du gluten ,du lupin ,de l'arachide, des fruits à coques, du sésame, des œufs ,du lait ,du poisson ,des crustacés,des mollusques,du céléri,de la moutarde ,du soja ,et des anhydide sulfureux.

	GLUTEN	ŒUF	LAIT	FRUITS A COQUE	CELERI	MOUTARDE	SOJA	LUPIN	POISSON	CRUSTACES / MOLLUSQUES	SESAME	ARACHIDE	SULFITES
Vinaigrette Bidon et Dosette						X							X
Pain	X												
Fromages et laitages			X										
lundi 4 mai 2026													
Lentilles HVE en salade (brunoise)		X			X	X							X
Filet de poulet* citron & romarin (*Français)	X												X
Filet de poisson sauce citron & romarin	X								X				X
Haricots verts BIO persillés			X										
Margériaz			X										
Orange													
mardi 5 mai 2026													
Céleri BIO rémoulade		X			X	X							X
Quenelles natures fraîches sauce napolitaine	X	X	X										X
Cœurs de blé BIO ALPINA	X				X								X
Bûche du pilat			X										
Pomme cuite & caramel			X										
mercredi 6 mai 2026													
Cake tomates & olives	X	X	X										X
Filet de colin frais meunière	X	X	X						X				
sauce tartare		X				X							X
Gratin de blettes	X		X										X
Yaourt sucré HVE "Pré Jourdan"			X										
Fraises & sucre													
jeudi 7 mai 2026													
Salade verte BIO & vinaigrette		X				X							X
croutons	X		X										
Hachis parmentier (*bœuf Français)	X		X		X								X
Parmentier de légumes	X		X		X								X
Coulommiers			X										
Compote de poires BIO "Thomas le Prince"													
vendredi 8 mai 2026													

AFFICHAGE DES ALLERGENES PRÉSENTS VOLONTAIREMENT DANS LES MENUS

Produits ou recettes élaborés dans un atelier utilisant des céréales contenant du gluten ,du lupin ,de l'arachide, des fruits à coques, du sésame, des œufs ,du lait ,du poisson ,des crustacés,des mollusques,du céléri,de la moutarde ,du soja ,et des anhydide sulfureux.

	GLUTEN	ŒUF	LAIT	FRUITS A COQUE	CELERI	MOUTARDE	SOJA	LUPIN	POISSON	CRUSTACES / MOLLUSQUES	SESAME	ARACHIDE	SULFITES
Vinaigrette Bidon et Dosette						X							X
Pain	X												
Fromages et laitages			X										
lundi 11 mai 2026													
Betteraves rouges vinaigrette		X				X							X
Sauté de poulet* au paprika (*Français)	X	X	X		X								X
Légumes chili sauce paprika					X								X
Pennes BIO semi-complètes	X		X										
Yaourt sucré HVE "Barras" (pot)			X										
Pomme BIO "Cercier"													
mardi 12 mai 2026													
Radis													
Beurre			X										
Steak* haché au jus (*Français)	X				X								X
Filet de colin meunière	X	X	X						X				
Haricots plats sautés à l'ail			X										X
Brie			X										
Eclair chocolat	X	X	X				X						
mercredi 13 mai 2026													
Duo de carottes BIO & courgettes râpées vinaigrette		X				X							X
Filet mignon de porc sce moutarde	X		X			X							X
Rôti de dinde sce moutarde	X		X			X							X
Galette végétale sauce moutarde	X	X	X			X							X
Blé HVE façon pilaf	X				X								X
Comté AOP			X										
Compote pommes framboises BIO "Thomas le Prince"													
jeudi 14 mai 2026													
vendredi 15 mai 2026													

AFFICHAGE DES ALLERGENES PRÉSENTS VOLONTAIREMENT DANS LES MENUS

Produits ou recettes élaborés dans un atelier utilisant des céréales contenant du gluten ,du lupin ,de l'arachide, des fruits à coques, du sésame, des œufs ,du lait ,du poisson ,des crustacés,des mollusques,du céléri,de la moutarde ,du soja ,et des anhydide sulfureux.

	GLUTEN	ŒUF	LAIT	FRUITS A COQUE	CELERI	MOUTARDE	SOJA	LUPIN	POISSON	CRUSTACES / MOLLUSQUES	SESAME	ARACHIDE	SULFITES
Vinaigrette Bidon et Dosette						X							X
Pain	X												
Fromages et laitages			X										
lundi 18 mai 2026													
Mini roulé au fromage "Pierre Clot"	X		X										
Sauté de veau* façon marengo (*Français)	X	X	X		X								X
Pané végétal	X	X											
Choux-fleur BIO			X										
Yaourt sucré HVE "Pré Jourdan"			X										
Kiwi (sous réserve)													
mardi 19 mai 2026													
Concombres BIO & sce crème aneth			X										
Chipolata (porc Français)			X										
Merguez													
Filet de poisson sce oseille	X		X		X				X				X
Purée de pommes de terre			X										X
Cantal jeune AOP			X										
Compote de pommes BIO "Thomas le prince"													
mercredi 20 mai 2026													
Taboulé (*semoule BIO)	X												
Sauté de dinde au curry (FR)	X	X	X		X	X							X
Falafel & sce fromage blanc ciboulette	X	X	X			X							X
Carottes BIO			X										X
St Nectaire AOP			X										
Banane													
jeudi 21 mai 2026													
Salade verte & vinaigrette		X				X							X
croutons	X		X										
maïs													
Tortilla		X											
Ratatouille fraîche					X								
Fromage fondu type fripon			X										
Gâteau d'anniversaire chocolat framboise	X	X	X										
vendredi 22 mai 2026													
Haricots verts BIO, œuf dur, oignons rissolés vinaigrette		X				X							X
Gratin de poissons	X		X		X				X				X
Riz BIO façon pilaf					X								X
Fromage frais nature sucré			X										
Fraises & sucre													

AFFICHAGE DES ALLERGENES PRÉSENTS VOLONTAIREMENT DANS LES MENUS

Produits ou recettes élaborés dans un atelier utilisant des céréales contenant du gluten ,du lupin ,de l'arachide, des fruits à coques, du sésame, des œufs ,du lait ,du poisson ,des crustacés,des mollusques,du céléri,de la moutarde ,du soja ,et des anhydide sulfureux.

	GLUTEN	ŒUF	LAIT	FRUITS A COQUE	CELERI	MOUTARDE	SOJA	LUPIN	POISSON	CRUSTACES / MOLLUSQUES	SESAME	ARACHIDE	SULFITES
Vinaigrette Bidon et Dosette						X							X
Pain	X												
Fromages et laitages			X										
lundi 25 mai 2026													
mardi 26 mai 2026													
Lentilles* en salade (*HVE)		X			X	X							X
Escalope de volaille* tikka masala (*Française)	X	X	X		X	X							X
Quenelles natures sauce aurore	X	X	X										X
Purée de courgettes* (*HVE)			X										X
Comté AOP			X										
Pomme "Cercier"													
mercredi 27 mai 2026													
Radis & beurre			X										
Galette végétale	X	X											
Poêlée de légumes			X		X								
Yaourt BIO sucré "Gruffy"			X										
Gâteau au citron	X	X	X										
jeudi 28 mai 2026													
Pâté croute de volaille	X		X										
Cake aux légumes & fromage	X	X	X		X								X
Filet de poisson sauce ciboulette	X		X		X				X				X
Brocolis BIO sautés			X										X
Yaourt sucré HVE "Barras" (pot)			X										
Fraises & sucre													
vendredi 29 mai 2026													
Tomates BIO & vinaigrette basilic		X				X							X
Sauté de bœuf* à la provençale (Français & HVE) "Challonges"	X				X								X
Curry de pois chiche sce antillaise					X	X							X
Spaghettis BIO	X		X										
Emmental râpé (10g)			X										
Crème dessert vanille			X										

AFFICHAGE DES ALLERGENES PRÉSENTS VOLONTAIREMENT DANS LES MENUS

Produits ou recettes élaborés dans un atelier utilisant des céréales contenant du gluten ,du lupin ,de l'arachide, des fruits à coques, du sésame, des œufs ,du lait ,du poisson ,des crustacés,des mollusques,du céléri,de la moutarde ,du soja ,et des anhydide sulfureux.

	GLUTEN	ŒUF	LAIT	FRUITS A COQUE	CELERI	MOUTARDE	SOJA	LUPIN	POISSON	CRUSTACES / MOLLUSQUES	SESAME	ARACHIDE	SULFITES
Vinaigrette Bidon et Dosette						X							X
Pain	X												
Fromages et laitages			X										
lundi 1 juin 2026													
Carottes BIO râpées vinaigrette		X				X							X
Sauté de porc sauce cajun (FR)	X	X	X			X							X
Sauté de poulet cajun	X		X		X	X							X
Quenelles natures sauce cajun	X	X	X			X							X
Pommes dauphine	X	X											
Margériaz			X										
Compote pommes framboises BIO "Thomas le Prince"													
mardi 2 juin 2026													
Salade de perles (tomates BIO, concombres BIO, citron, menthe)	X	X				X							X
Filet de colin frais meunière	X	X	X						X				
sauce tartare		X				X							X
Côte de bettes persillées	X				X								
Brie / Tome des Bauges AOP			X										
Nectarine													
mercredi 3 juin 2026													
Concombres BIO & sauce fromage blanc ciboulette		X	X			X							X
Rôti de veau au jus (FR)	X	X	X		X								X
Omelette & sauce champignons	X	X	X		X								X
Crozets BIO	X	X	X										
Bûche du Pilat			X										
Cocktail de fruits au sirop léger													
jeudi 4 juin 2026													
Céleri BIO rémoulade		X			X	X							X
Boulettes de bœuf* sauce barbecue (*Français)	X				X		X						X
Bolo végétale	X				X								X
Mélange de céréales (*boulgour BIO)	X				X								
Yaourt fraise des bois "chèvrerie de Jérémy"			X										
vendredi 5 juin 2026													
Rillettes de sardines		X	X			X			X				
Quiche au fromage 1001 repas	X	X	X										
Salade verte & vinaigrette		X				X							X
Fromage frais nature sucré			X										
Abricot BIO													

AFFICHAGE DES ALLERGENES PRÉSENTS VOLONTAIREMENT DANS LES MENUS

Produits ou recettes élaborés dans un atelier utilisant des céréales contenant du gluten ,du lupin ,de l'arachide, des fruits à coques, du sésame, des œufs ,du lait ,du poisson ,des crustacés,des mollusques,du céléri,de la moutarde ,du soja ,et des anhydide sulfureux.

	GLUTEN	ŒUF	LAIT	FRUITS A COQUE	CELERI	MOUTARDE	SOJA	LUPIN	POISSON	CRUSTACES / MOLLUSQUES	SESAME	ARACHIDE	SULFITES
Vinaigrette Bidon et Dosette						X							X
Pain	X												
Fromages et laitages			X										
lundi 8 juin 2026													
Taboulé (*semoule BIO)	X												
Sauté de bœuf* au paprika (*FR)	X				X								X
Tortilla		X											
Carottes BIO persillées													X
Yaourt sucré HVE "Barras" (seau)			X										
Pêche													
mardi 9 juin 2026													
Melon BIO													
Gnocchis* sauce fromagère (*semoule BIO)	X		X										X
Emmental râpé			X										
Cocktail de fruits au sirop léger													
mercredi 10 juin 2026													
Salade verte													
Emincé de poulet mariné			X										X
Falafels	X												
Pain pita	X												X
sauce samouraï		X				X							X
Pommes de terre sautées													
Yaourt BIO sucré "Ferme Crêt Joli"			X										
Pastèque BIO													
jeudi 11 juin 2026													
Tomates BIO & vinaigrette au pesto	X					X							X
Bille de mozza			X										
Filet de saumon frais sce fines herbes	X		X		X				X				X
Riz mélangés (*riz BIO & riz sauvage)					X								X
Tarte au citron	X	X	X										
vendredi 12 juin 2026													
Salade d'haricots rouges, pois chiche BIO, maïs sauce cocktail		X				X							X
Galette végétale	X	X											
Courgettes fraîches aux herbes			X										X
Bûche du Pilat			X										
Cerises													

AFFICHAGE DES ALLERGENES PRÉSENTS VOLONTAIREMENT DANS LES MENUS

Produits ou recettes élaborés dans un atelier utilisant des céréales contenant du gluten ,du lupin ,de l'arachide, des fruits à coques, du sésame, des œufs ,du lait ,du poisson ,des crustacés,des mollusques,du céléri,de la moutarde ,du soja ,et des anhydide sulfureux.

	GLUTEN	ŒUF	LAIT	FRUITS A COQUE	CELERI	MOUTARDE	SOJA	LUPIN	POISSON	CRUSTACES / MOLLUSQUES	SESAME	ARACHIDE	SULFITES
Vinaigrette Bidon et Dosettes						X							X
Pain	X												
Fromages et laitages			X										
lundi 15 juin 2026													
Betteraves rouges BIO vinaigrette		X				X							X
Jambon sauce madère	X												X
Rôti de dinde sauce madère	X												X
Quenelles nat sce aurore	X	X	X										X
Gratin de pommes de terre		X	X										
Yaourt BIO vanille "Gruffy"			X										
mardi 16 juin 2026													
Pizza tomate fromage "Pierre Clot"	X		X										
Steak haché* au jus (*Français)	X				X								X
Filet de colin meunière & sce tartare	X	X	X			X			X				X
Petits pois façon Française	X				X								X
Coulommiers			X										
Abricot BIO													
mercredi 17 juin 2026													
Salade de mini pennes (tomates, cornichons, olives vertes)	X	X				X							X
Filet de poisson sauce à l'orange	X				X				X				X
Brocolis BIO sautés			X										X
Fromage fondu type fripon			X										
Melon BIO													
jeudi 18 juin 2026													
Concombres BIO & vinaigrette à la menthe		X				X							X
Sauté de poulet* sce curry & lait de coco (*FR)	X	X	X		X	X							X
Samoussa de légumes	X												
Haricots verts BIO persillés			X										X
Yaourt sucré HVE "Pré Jourdan"			X										
Gâteau d'anniversaire roulé crème pâtissière framboise	X	X	X				X						
vendredi 19 juin 2026													
Soupe de courgettes*ail & fines herbes (*courgettes BIO)			X		X								X
Raviolis de légumes sauce tomate (*menu de secours*)	X				X								X
Emmental râpé			X										
Pastèque BIO													

AFFICHAGE DES ALLERGENES PRÉSENTS VOLONTAIREMENT DANS LES MENUS

Produits ou recettes élaborés dans un atelier utilisant des céréales contenant du gluten ,du lupin ,de l'arachide, des fruits à coques, du sésame, des œufs ,du lait ,du poisson ,des crustacés,des mollusques,du céléri,de la moutarde ,du soja ,et des anhydide sulfureux.

	GLUTEN	ŒUF	LAIT	FRUITS A COQUE	CELERI	MOUTARDE	SOJA	LUPIN	POISSON	CRUSTACES / MOLLUSQUES	SESAME	ARACHIDE	SULFITES
Vinaigrette Bidon et Dosette						X							X
Pain	X												
Fromages et laitages			X										
lundi 22 juin 2026													
Macédoine de légumes (*menus de secours*)		X				X							
Knack de porc* (*Français) "Charvin"	X	X	X										
Knack de volaille							X						
Omelette sauce barbecue	X	X	X										X
Purée de pommes de terre			X										X
St Nectaire AOP			X										
Pêche													
mardi 23 juin 2026													
Caponata (tomate, aubergines, poivrons, olives)					X								X
Filet de poisson frais									X				
sauce tartare		X				X							X
Salade de riz (*riz BIO)		X				X							X
Yaourt sucré HVE "Barras"			X										
Melon BIO													
mercredi 24 juin 2026													
Bouchée fromagère	X	X	X										X
Tortilla		X											
Haricots plats sautés à l'ail			X										X
Fromage frais nature sucré			X										
Abricots BIO													
jeudi 25 juin 2026													
Concombres BIO & sauce fromage blanc ciboulette		X	X			X							X
Bolognaise (bœuf Français)	X				X								X
Bolo végétale	X				X								X
Spaghettis BIO	X		X										
Emmental râpé			X										
Compote de pommes (*menu de secours*)													
vendredi 26 juin 2026													
Pastèque BIO													
Œuf dur		X											
Galette wrap	X												
salade verte, maïs, tomates													
sauce blanche		X	X			X							
Fromage frais aux fruits			X										
Beignet au chocolat	X	X	X	X									

AFFICHAGE DES ALLERGENES PRÉSENTS VOLONTAIREMENT DANS LES MENUS

Produits ou recettes élaborés dans un atelier utilisant des céréales contenant du gluten ,du lupin ,de l'arachide, des fruits à coques, du sésame, des œufs ,du lait ,du poisson ,des crustacés,des mollusques,du céléri,de la moutarde ,du soja ,et des anhydide sulfureux.

	GLUTEN	ŒUF	LAIT	FRUITS A COQUE	CELERI	MOUTARDE	SOJA	LUPIN	POISSON	CRUSTACES / MOLLUSQUES	SESAME	ARACHIDE	SULFITES
Vinaigrette Bidon et Dosette						X							X
Pain	X												
Fromages et laitages			X										
lundi 29 juin 2026													
Salade de pommes de terre (*pdt HVE)		X				X							X
Pilon de poulet au jus	X		X		X								X
Galette végétale	X	X											
Epinards BIO hachés béchamel	X		X										X
Comté AOP			X										
Compote pommes framboises BIO "Thomas le prince"													
mardi 30 juin 2026													
Tomates BIO & vinaigrette au basilic		X				X							X
Jambon (porc)													
Tranche végétale		X			X								
Cornichon						X							X
Taboulé (*semoule BIO)	X												
Cantal jeune AOP			X										
Abricots BIO													
mercredi 1 juillet 2026													
Salade d'haricots verts* (Haricots verts BIO)		X				X							X
Rôti de dinde* froid (*FR)													
Terrine de poisson	X	X	X			X			X	X			
mayonnaise		X				X							
Salade de pâtes (*pâtes BIO)	X	X				X							X
Crème anglaise		X	X										
Gâteau au chocolat	X	X	X										
jeudi 2 juillet 2026													
Pastèque BIO													
Croq' fromage (Pierre Clot)	X		X										
Salade verte & vinaigrette		X				X							X
Cème dessert chocolat			X										
vendredi 3 juillet 2026													
Melon BIO													
Sandwich (jambon beurre)	X		X										
Sandwich thon mayonnaise	X	X				X			X				
Chips													
Yaourt à boire aromatisé			X										