Semaine 49

Jours	Menus	EGALIM	Lait	Blé / Gluten	Œuf	Poisson	Sulfites	Fruits à Coques	Crustacés	Molusques	Soja	Céleri	Arachides	Moutarde	Sésame	Lupin
lundi 30 novembre 2026	demi-pamplemousse poulet basquaise pomme de terre lyonnaise [redacted] liègeois chocolat	 HVE CE2 	 x	 x	 x	 	 x 	 	 	 	 	 	 	 	 	
mardi 1 décembre 2026	mousse de canard filet de colin sauce citron gratin de butternut et carotte au curry [redacted] fruit	 MSC [redacted] 	x X x [redacted] 	 x x 	x 	 x 	 x 	 	 	 	 	 	 	 	 	 x
mercredi 2 décembre 2026	chou fleur en vinaigrette saucisse de l'aveyron pâtes à la tomate [redacted] fruit	CE2 AB AB	 [redacted] 	 x 	 x 	 	x 	 	 	 	 	 	 	x 	 	 x
jeudi 3 décembre 2026	salade verte tartiflette [redacted] compote allégée en sucre	HVE HVE	x x 	x 	x 	 	x 	 	 	 	 	 	 	x 	 	
vendredi 4 décembre 2026	œufs mayonnaise farçou végétal purée panais - PDT [redacted] fruit	 AB	x x x 	 	x x 	 	x x 	 	 	 	 	 	 	x 	 	 x
samedi 5 décembre 2026																
dimanche 6 décembre 2026																

Nos menus sont validés par une diététicienne indépendante basée à Gignac.

Fonds Bleu : Menu à Thème Fonds Jaune: Recette du chef Rouge : Produits de Région Violet : Viande d'origine française

Règlement (UE) N°1169/2011 du parlement européen et du conseil du 25 octobre 2011 concernant l'information des consommateurs sur les denrées alimentaires.
Nos informations sur les allergènes concernent **exclusivement** les 14 allergènes majeurs que nous **introduisons volontairement** dans nos préparations.
Nos plats sont préparés dans des ateliers ou cuisines où tout ou partie de ces substances allergènes sont présentes. Aussi malgré toutes nos précautions, nous ne pouvons pas exclure la contamination croisée accidentelle entre préparations. Notre affichage est effectué sur la base des informations communiquées par nos fournisseurs sur leurs propres produits à la **date d'émission du présent document.**