



FR  
17 142 002  
CE

*Au menu cette semaine...*

Du 05 au 09 JANVIER 2026

Semaine 02



INGRÉDIENTS ALLERGÈNES									
X = ALLERGÈNE PRÉSENT · T = TRACE D'ALLERGÈNE									
Œufs et produits à base d'œufs									
Lait & pdts à base de lait (y compris de lactose)									
Crustacés et produits à base de crustacés									
Mollusques & pdts à base de mollusques									
Poissons et produits à base de poissons									
Arachides et produits à base d'arachides									
Graines de sésame									
Soja et produits à base de soja									
Anhydride sulfureux et sulfites									
Fruits à coques									
Céréales contenant du gluten									
Moutarde et produits à base de moutarde									
Lupin et produits à base de lupin									
Céleri et produits à base de céleri									
NAISSANCE									
ÉLEVAGE									
ABATTAGE									

unicef  
pour chaque enfant

TRAÇABILITÉ  
DES VIANDES

NAISSANCE  
ÉLEVAGE  
ABATTAGE

### LUNDI 05 JANVIER

- Carottes râpées
- Steak de veau
- Purée de pomme de terre
- Fromage
- Fruit

T	T							T	X
	X								
	X								

UE

### MARDI 06 JANVIER

- Velouté de légumes
- Nuggets de blé
- Courgettes
- Petits suisses aux fruits

	X								
T	T			T		T		X	
	X								

France

### MERCREDI 07 JANVIER

- Concombre vinaigrette
- Boulettes de bœuf sauce tomate
- Pâtes coquillettes
- Yaourt aux fruits mixés

T	T							T	X

France

### JEUDI 08 JANVIER

- Céleri rémoulade
- Blanquette de poulet
- Riz
- Crème au chocolat

X								X	
	X							X	

UE

### VENDREDI 09 JANVIER

- Taboulé
- Poisson meunière
- Épinards à la crème
- Fromage
- Clémentine

T	X							T	X
	X								
	X								

PÊCHE DURABLE  
MSC

### TOUTE LA SEMAINE

- Pains et baguettes des boulangeries de Dompierre-sur-Mer

Logo boulangerie									

Fromage à la coupe

\* Préparé sur place.

Les allergènes sont susceptibles de changer selon les techniques culinaires employées.

Attention les menus sont susceptibles de changer selon l'approvisionnement.