



FR
17 142 002
CE

Au menu cette semaine...

Du 26 au 30 janvier 2026

Semaine 05



INGRÉDIENTS ALLERGÈNES
X = ALLERGÈNE PRÉSENT · T = TRACE D'ALLERGÈNE



TRAÇABILITÉ
DES VIANDES

NAISSANCE
ÉLEVAGE
ABATTAGE

LUNDI 26 JANVIER

- Œufs mayonnaise
- Raviolis végétals
- Salade verte
- Compote
- Biscuit



Œufs et produits à base d'œufs	X										
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											



MARDI 27 JANVIER

- Concombres vinaigrette *
- Tartiflette
- Salade verte
- Clémentine



T	T										
	X										
T	T										

T X

T X

MERCREDI 28 JANVIER

- Velouté de tomates*
- Steak de poulet
- Haricots beurre
- Fromage
- Fruit



T	T										
	X										
X											
X											

France

JEUDI 29 JANVIER

- Velouté de butternut*
- Spaghettis
- Bolognaise
- Yaourt nature sucré



X											
T											
X											

T X T

VENDREDI 30 JANVIER

- Carottes râpées*
- Duo de choux
- Poisson du marché sauce citron
- Crème caramel beurre salé



T	T										
	X										
X											
T X											



TOUTE LA SEMAINE

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



X

* Préparé sur place.

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

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



Fromage à la coupe