



FR  
17 142 002  
CE



**Du 19 au 23 janvier 2026**

Semaine 04



INGREDIENTS ALLERGENES											
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											

unicef  
pour chaque enfant

TRAÇABILITÉ  
DES VIANDES

NAISSANCE  
ÉLEVAGE  
ABATTAGE

### LUNDI 19 JANVIER

Maquereau à la tomate  
Petit salé aux lentilles\*  
Mimolette  
Fruit




### MARDI 20 JANVIER

Betteraves vinaigrette \*  
Bœuf bourguignon\*  
Carottes sautées  
Mousse au chocolat  
Biscuit




### MERCREDI 21 JANVIER



Salade de crudités\*  
Boulettes de bœuf  
Purée de pois cassés  
Galette des rois  
Yaourt aromatisé






### JEUDI 22 JANVIER

Coleslaw\*  
Poisson du marché sauce citron  
Pomme de terre vapeur  
Fromage  
Fruit






### VENDREDI 23 JANVIER



Velouté de tomate  
Gnocchis poêlés  
Haricots verts  
Yaourt de la ferme






### TOUTE LA SEMAINE

Pains et baguettes des boulangeries de  
Dompierre-sur-Mer




\* 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