



FR
17 142 002
CE

Du 2 au 6 mars 2026

Semaine 10



INGREDIENTS ALLERGENES										
X = ALLERGÈNE PRÉSENT · T = TRACE D'ALLERGÈNE										
Céufs 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



TRAÇABILITÉ
DES VIANDES

NAISSANCE
ÉLEVAGE
ABATTAGE

LUNDI 02 MARS



Carottes râpées vinaigrette*
Steak de veau

T X



Purée de pois cassés
Cantal
Kiwi

X

X



T X

T X

France

MARDI 03 MARS



Céleri rémoulade*

T X



Nuggets de blé
Petits pois carottes
Yaourt de la ferme

T T

T

X



T

T X

X

T



MERCREDI 04 MARS

Feuilleté Dubarry

X X

T T

T

T X

T

T

Rôti de veau

France



Haricots beurre
Camembert
Banane

X

X

JEUDI 05 MARS

Salade piémontaise*

X

Tarte aux 3 fromages

X X

T T

T

X

X

T

Salade verte

T X

X

T

X

Brie



X



Pomme

VENDREDI 06 MARS



Salade de tomates & maïs*

T X

Brandade de poisson

X

X

X

T X

X

Ile flottante

X 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