



FR
17 142 002
CE



Du 18 au 22 mai 2026

Semaine 21



INGREDIENTS ALLERGENES										
X = ALLERGÈNE PRÉSENT · T = TRACE D'ALLERGÈNE										
Ceufs 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 18 MAI

Betteraves aux pommes*
Chipolatas
Frites
Fromage
Fruit

T	X									
	T						T	T		
X										

France

MARDI 19 MAI

Salade de coquillettes*
Rôti de dinde
Duo de haricots
Yaourt de la ferme



X	X		X					T	X	
	X									
	X									

France



MERCREDI 20 MAI

Melon
Jambon blanc
Purée de pomme de terre
Yaourt nature sucré

							X			
X										
X										

JEUDI 21 MAI

Concombres
Bœuf Stroganoff
Carottes
Pâtes macaroni
Glace Vanille
Timbale glace chocolat vanille (Maternelles)



T	X							T	X	
	X							X		
	X									
	X					T		X	T	
X	X			T		T		T	T	
	X							T		

France

VENDREDI 22 MAI

Coleslaw*
Poisson du marché
Brocolis
Riz
Petits suisses nature sucrés



X							X		X	
	X		X					X		
	X									
X										



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