



FR
17 142 002
CE

Du 1^{er} au 5 juin 2026



Semaine 23

INGRÉDIENTS 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										



TRAÇABILITÉ
DES VIANDES

NAISSANCE
ÉLEVAGE
ABATTAGE

LUNDI 1^{er} JUIN

	Pastèque											
	Spaghetti	T	X					T		X	T	
	Carbonara*		X									
	Liégeois		X									

MARDI 02 JUIN

	Carottes râpées & emmental*	T	X							T	X	
	Steak de veau											France
	Pommes de terre sautées		X									
	Haricots beurre		X									
	Glace "Sundae"		X						X			
	Yaourt nature (Vérines)		X									

MERCREDI 03 JUIN

	Concombres vinaigrette*	T	X							T	X	
	Rôti de dinde											France
	Pommes noisette	T								T		
	Yaourt à la vanille		X									

JEUDI 04 JUIN

	Rillettes de poulet											
	Poisson du marché	X		X								
	Semoule de blé							T		X	T	
	Duo de courgettes		X									
	Fromage blanc		X									

VENDREDI 05 JUIN

	Salade de crudités*	T	X							T	X	
	Hachis parmentier aux lentilles*		X					T	X			
	Salade verte	T	X							T	X	
	Fromage		X									
	Fruit											

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