



FR
17 142 002
CE

Du 4 au 8 mai 2026

Semaine 19



INGRÉDIENTS ALLÉRGÈNES										
X = ALLÉRGÈNE PRÉSENT · T = TRACE D'ALLÉRGÈNE										
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 04 MAI										
Melon										
Côte de porc										France
Choux-fleur	X									
Semoule	X					T		X	T	
Liégeois chocolat	X									
MARDI 05 MAI										
Tomates crues	T	X						T	X	
Dos de lieu noir sauce chorizo	X		X					X		
Haricots verts	X									
Pommes de terre grenaille	X									
Yaourt aux fruits mixés	X									
MERCREDI 06 MAI										
Pastèque										
Bolognaise										France
Spaghetti	T					T		X	T	
Fromage blanc	X									
JEUDI 07 MAI										
Concombres vinaigrette*	T	X						T	X	
Steak de poulet										France
Carottes sautées	X									T
Purée de pois cassés	X					X				
Semoule au lait	T	X				T		X	T	
VENDREDI 08 MAI										
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