



FR
17 142 002
CE

Du 15 au 19 juin 2026

Semaine 25



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										
NAISSANCE										
ÉLEVAGE										
ABATTAGE										



TRAÇABILITÉ
DES VIANDES

LUNDI 15 JUIN										
Pastèque										
Poulet Basquaise	△	X						X	T	France
Riz	AB									
Courgettes										
Fromage		X								
Fruit										
MARDI 16 JUIN										
Macédoine de légumes		X						X		
Vol-au-vent de la mer	△	X	X	X	X					
Semoule	AB						T		X	T
Carottes										
Tarte aux abricots		X	X				T	X	X	
MERCREDI 17 JUIN										
Melon										
Raviolis		T						X		X
Salade verte		T	X					T	X	
Petits suisses aux fruits		X								
										France
JEUDI 18 JUIN										
Concombres vinaigrette		T	X					T	X	
Rôti de boeuf froid										France
Salade de coquillettes		T	X					X	X	
Fromage blanc		X								
Fruit										
VENDREDI 19 JUIN										
Carottes râpées		T	X					T	X	
Croque fromage		X	X	T	T		T	X		T
Petits pois	AB									
Pommes de terre sautées		X								
Glace à la vanille	AB	X	X		T		T	T	T	
										Menu VEGETARIEN
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