



FR
17 142 002
CE

**Du 31 août au 4 septembre
2026**



Semaine 36

INGREDIENTS 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 31 AOÛT

Macédoine de légumes*
Roulé de dinde farcie sauce champignons
Riz
Glace

X							X		X				
	X							T					
	X							T					

MARDI 1er SEPTEMBRE

Melon
Jambon blanc
Purée de pommes de terre
Haricots verts
Yaourt aux fruits mixés

	X						X						
	X												
	X												

MERCREDI 2 SEPTEMBRE

Tomates vinaigrette*
Steak de poulet
Haricots beurre
Fromage
Fruit



T	T								T	X			
	X												
	X												

France

JEUDI 3 SEPTEMBRE

Concombres vinaigrette*
Rôti de veau
Courgettes sautées
Coquillettes
Fromage
Fruit



T	T								T	X			
	X												
	X						T		X	T			
	X												

VENDREDI 4 SEPTEMBRE

Friand au fromage
Poisson meunière
Épinards à la crème
Glace



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



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