



Périscolaire 5 composants (Régime normal) Semaine n° 18 du lundi 27 avril 2026 au dimanche 03 mai 2026

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI	SAMEDI	DIMANCHE
Petit-déjeuner							
Déjeuner	Salade de chou rouge * * * Hamburger végétarien * * * potatoes * * * Croc'lait * * * Mousse au chocolat au lait	Salade de brocolis et chou fleur * * * cuisse de poulet basquaise * * * tagliatelles * * * brebigrème * * * gâteau basque	Carottes râpées * * * Emincé de boeuf Strogonoff * * * ébly * * * Petit Moulé ail et fines herbes * * * Kiwi	salade de concombres sauce yaourt * * * Lasagne bolognaise * * * Salade verte * * * mini-babybel * * * Yaourt framboise Bio			
Gouter							
Dîner							

Les plats chauds doivent être conservés à une température >63°

Les plats froids doivent être conservés dans une enceinte comprise entre 0 et +3°

LISTE DES ALLERGENES



Anhydride sulfureux et sulfites

Mardi	Déjeuner	Salade de brocolis et chou
Mercredi	Déjeuner	Carottes râpées
Jeudi	Déjeuner	Salade verte
	Déjeuner	salade de concombres



Arachides

Aucun

Aucun



Soja

Aucun



Céréales contenant du gluten

Jeudi	Déjeuner	Lasagne bolognaise
-------	----------	--------------------

Aucun



Céleri

Aucun



Lait

Lundi	Déjeuner	Mousse au chocolat au lait
	Déjeuner	Croc'lait
Mardi	Déjeuner	brebigrème
Mercredi	Déjeuner	Petit Moulé ail et fines
Jeudi	Déjeuner	salade de concombres
	Déjeuner	Lasagne bolognaise
	Déjeuner	mini-babybel



Fruits à coque

Aucun



Graines de sésame

Aucun



Moutarde

Mardi	Déjeuner	Salade de brocolis et chou
Mercredi	Déjeuner	Carottes râpées
Jeudi	Déjeuner	Salade verte
	Déjeuner	salade de concombres



Lupin

Aucun



Mollusques

Aucun



Oeufs

Jeudi	Déjeuner	Lasagne bolognaise
-------	----------	--------------------



Poissons



Les personnes qui sont allergiques à certains produits doivent impérativement en informer la diététicienne