















ALLERGÈNES - MENUS SCOLAIRES - JUIN 2026

1er au 5 juin															
		Gluten	Œuf	Sésame	Lactose	Poissons	Céleri	Fruits à coque	Lupin	Moutarde	Soja	Arachide	Crustacés	Sulfites	Mollusques
Lundi	Entrée : Carottes râpées*														
	Plat : Cordon bleu de dinde # (France) quartier de citron	X			X										
	Pommes rôties														
	Petits pois														
	Dessert : Yogourt à la mangue				X										
Mardi	Entrée : Salade de batavia*														
	Plat : Boulettes végétales aux épices douces sauce tomate #	X			X					X					
	Semoule	X													
	Haricots verts														
	Dessert : Banane junior														
Jeudi	Entrée : Salade verte*														
	Plat : Sauté de cuisse de poulet (Suisse) sauce forestière				X										
	Riz blanc														
	Brocolis														
	Dessert : Nectarine														
Vendredi	Entrée : Méli-mélo de salade verte et concombres*														
	Plat : Penne à la tomate et confit d'oignons	X	X												
	Fromage râpé				X										
	Dessert : Glace vanille-chocolat				X										

Tous nos pains contiennent du gluten