



### Périscolaire 4 jours 4 composantes (Régime normal) Semaine n° 37 du lundi 08 septembre 2025 au

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI	SAMEDI	DIMANCHE
Petit-déjeuner							
Déjeuner	<b>Artichaut vinaigrette</b> * * * <b>Sauté de porc au caramel</b> * * * <b>pâtes</b> * * * <b>salade de fruits</b>	<b>gaspacho</b> * * * <b>Couscous</b> * * * <b>poire</b>		<b>Taboulé</b> * * * <b>omelette au fromage</b> * * * <b>Gratin de chou-fleur</b> * * * <b>Pastèque</b>	<b>Salade de tomates</b> <b>mozzarella</b> * * * <b>Mijoté de poisson curry</b> <b>et lait de coco</b> * * * <b>Riz pilaf</b> * * * <b>Crème dessert</b>		
Gouter							
Dîner							

**Volaille et porc: origine France. Steak haché: origine Union européenne**

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

Jeudi	Déjeuner	Taboulé
Vendredi	Déjeuner	Salade de tomates



### Poissons

Vendredi	Déjeuner	Mijoté de poisson curry et
----------	----------	----------------------------



### Céleri

Mardi	Déjeuner	Couscous
Vendredi	Déjeuner	Riz pilaf



### Soja

Mardi	Déjeuner	Couscous
-------	----------	----------



### Arachides

Aucun		
-------	--	--



### Céréales contenant du gluten

Lundi	Déjeuner	pâtes
Mardi	Déjeuner	Couscous
Jeudi	Déjeuner	Taboulé



### Crustacés

Aucun		
-------	--	--



### Lait

Jeudi	Déjeuner	omelette au fromage
Vendredi	Déjeuner	Salade de tomates
	Déjeuner	Crème dessert



### Fruits à coque

Aucun		
-------	--	--



### Graines de sésame

Aucun		
-------	--	--



### Moutarde

Jeudi	Déjeuner	Taboulé
-------	----------	---------



### Lupin

Aucun		
-------	--	--



### Oeufs

Jeudi	Déjeuner	omelette au fromage
-------	----------	---------------------



### Mollusques

Aucun		
-------	--	--



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



### Périscolaire 4 jours 4 composantes (Régime normal) Semaine n° 38 du lundi 15 septembre 2025 au

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI	SAMEDI	DIMANCHE
Petit-déjeuner							
Déjeuner	<b>Carottes râpées</b> * * * <b>Boulette de boeuf au curry</b> * * * <b>spaghettis</b> * * * <b>Riz au lait</b> * * * <b>Raisin</b>	<b>Salade de chou fleur</b> * * * <b>Filet de cabillaud sauce hollandaise</b> * * * <b>Purée de patate douce</b> * * * <b>brebigrème</b> <b>Mousse au chocolat au lait</b>		<b>Salade de concombre fêta</b> * * * <b>Gratin de tortellini ricotta épinard</b> * * * <b>sauce crème</b> * * * <b>Emmental</b> * * * <b>salade de fruits</b>	<b>Salade coleslaw</b> * * * <b>cuisse de poulet basquaise</b> * * * <b>tagliatelles</b> * * * <b>Coulommiers</b> * * * <b>lait gélifié vanille</b>		
Gouter							
Dîner							

**Volaille et porc: origine France. Steak haché: origine Union européenne**

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**

Lundi	Déjeuner	Carottes râpées
Vendredi	Déjeuner	Salade coleslaw



**Arachides**

Aucun



**Soja**

Aucun



**Céleri**

Vendredi	Déjeuner	Salade coleslaw
	Déjeuner	cuisse de poulet basquaise



**Crustacés**

Aucun



**Fruits à coque**

Aucun



**Céréales contenant du gluten**

Vendredi	Déjeuner	cuisse de poulet basquaise
	Déjeuner	tagliatelles



**Graines de sésame**

Aucun



**Lait**

Mardi	Déjeuner	Mousse au chocolat au lait
	Déjeuner	Purée de patate douce
	Déjeuner	brebigrème
Jeudi	Déjeuner	Emmental
	Déjeuner	Gratin de tortellini ricotta
Vendredi	Déjeuner	Coulommiers
	Déjeuner	lait gélifié vanille



**Lupin**

Aucun



**Mollusques**

Aucun



**Moutarde**

Lundi	Déjeuner	Carottes râpées
Vendredi	Déjeuner	Salade coleslaw



**Oeufs**

Aucun



**Poissons**

Aucun



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