















## ALLERGÈNES - MENUS SCOLAIRES - MAI 2026

4 au 8 mai															
		Gluten	Œuf	Sésame	Lactose	Poissons	Céleri	Fruits à coque	Lupin	Moutarde	Soja	Arachide	Crustacés	Sulfites	Mollusques
<b>Lundi</b>	Entrée : Salade de concombres et fromage frais *				X										
	Plat : Spaghetti à la bolognaise de bœuf (Suisse)	X	X		X										
	Fromage râpé														
	Dessert : Pomme rouge														
<b>Mardi</b>	Entrée : Salade mêlée* et maïs														
	Plat : Emincé de quorn à la provençale														
	Polenta à l'huile d'olive vierge														
	Brocolis vapeur														
	Dessert : Chocolat liégeois	X	X		X										
<b>Jeudi</b>	Entrée : Salade verte et carottes râpées*														
	Plat : Poulet (Suisse) huli huli (ananas et sauce soja)										X				
	Riz au lait de coco														
	Petit pois														
	Dessert : Salade de fruits														
<b>Vendredi</b>	Entrée : Céleri en remoulade* et raisins secs						X			X					
	Plat : Steak haché de bœuf (suisse)														
	Semoule fine	X													
	Couscous de légumes* (courgettes, céleris et carottes) aux pois chiches							X							
	Dessert : Yogourt à l'abricot				X										

**\*Tous nos pains contiennent du gluten\***