















## 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) Citron quartier	<b>X</b>			<b>X</b>											
	Pommes rôties															
	Petits pois															
	Dessert : Yogourt à la mangue				<b>X</b>											
Mardi	Entrée : Salade de batavia*															
	Plat : Boulettes de veau (Suisse) aux épices douces, sauce tomate															
	Semoule	<b>X</b>														
	Haricots verts															
Jeudi	Dessert : Banane junior															
	Entrée : Salade verte*															
	Plat : Sauté de cuisse de poulet (Suisse) sauce forestière				<b>X</b>											
	Riz blanc															
	Brocolis															
Vendredi	Dessert : Nectarine															
	Entrée : Méli-mélo de salade verte et concombres*															
	Plat : Penne à la tomate et confit d'oignons	<b>X</b>	<b>X</b>		<b>X</b>											
	Fromage râpé				<b>X</b>											
Vendredi	Dessert : Glace vanille-chocolat				<b>X</b>											

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