AFFICHAGE DES ALLERGENES PRÉSENTS VOLONTAIREMENT DANS LES MENUS

Produits ou recettes élaborés dans un atelier utilisant des céréales contenant du gluten ,du lupin ,de l'arachide, des fruits à coques, du sésame, des œufs ,du lait ,du poisson ,des crustacés,des mollusques,du céléri,de la moutarde ,du soja ,et des anhydide sulfureux.

SEMAINE 46	GLUTEN	ŒUF	LAIT	FRUITS A COQUE	CELERI	MOUTARDE	SOJA	LUPIN	POISSON	CRUSTACES / MOLLUSQUES	SESAME	ARACHIDE	SULFITES
Vinaigrette Bidon et Dosette						X							X
Pain	X												
Fromages et laitages			X										
lundi 9 novembre 2026													
Betteraves rouges BIO vinaigrette		X				X							X
Tajine de légumes & pois chiche BIO					X								
bouillon épicé					X	X							X
Semoule BIO	X				X								X
St Nectaire AOP			X										
Poire BIO de région Cercier													
mardi 10 novembre 2026													
Carottes BIO râpées vinaigrette à l'orange		X				X							X
Colin pané aux 3 céréales	X								X				
sauce tartare		X				X							X
Epinards BIO hachés béchamel	X		X										
Margériaz au lait AOP / Tome des Bauges (lait cru)			X										
Eclair au chocolat	X	X	X				X						
jeudi 12 novembre 2026													
Céleri BIO rémoulade		X			X	X							X
Rôti de porc Français & HVE sauce moutarde	X		X			X							X
Rôti de dinde sauce moutarde	X		X			X							X
Galette végétale sauce moutarde	X	X	X			X							X
Pâtes BIO	X		X										
Emmental râpé			X										
Cocktail de fruits													
vendredi 13 novembre 2026													
Salade de pommes de terre* (*HVE)		X				X							X
Sauté de veau Français forestier	X	X	X		X								X
Quenelles natures sce champignons	X	X	X										X
Gratin au choux-fleurs BIO	X		X										
Fromage frais sucré			X										
Pomme BIO de région Cercier													

AFFICHAGE DES ALLERGENES PRÉSENTS VOLONTAIREMENT DANS LES MENUS

Produits ou recettes élaborés dans un atelier utilisant des céréales contenant du gluten ,du lupin ,de l'arachide, des fruits à coques, du sésame, des œufs ,du lait ,du poisson ,des crustacés,des mollusques,du céléri,de la moutarde ,du soja ,et des anhydide sulfureux.

SEMAINE 45	GLUTEN	ŒUF	LAIT	FRUITS A COQUE	CELERI	MOUTARDE	SOJA	LUPIN	POISSON	CRUSTACES / MOLLUSQUES	SESAME	ARACHIDE	SULFITES
Vinaigrette Bidon et Dosettes						X							X
Pain	X												
Fromages et laitages			X										
lundi 2 novembre 2026													
Chou blanc BIO râpé vinaigrette		X				X							X
Chili con carné	X				X								X
Légumes chili					X								X
Riz BIO cuit façon pilaf					X								X
Bûche du Pilat			X										
Compote de poires Thomas le Prince													
mardi 3 novembre 2026													
Salade de perles, maïs, œuf dur cornichons	X	X				X							X
Galette végétale	X	X											
Carottes BIO sautées			X										X
Comté AOP			X										
Raisins (sous réserve)													
jeudi 5 novembre 2026													
Salade verte & vinaigrette 1001 repas		X				X							X
Bœuf Français façon bourguignon de région Challonges	X		X		X								X
Omelette fraîche & sce paprika	X	X	X										X
Pommes dauphine	X	X											
Yaourt BIO sucré de Région "Ferme du Parquet Gruffy"			X										
Copeaux de chocolat noir			X				X						
vendredi 6 novembre 2026													
Velouté de patate douce & pommes de terre façon 1001 repas			X										X
croutons à l'ail	X		X										
Filet de poisson sauce ciboulette	X		X		X				X				X
Brocolis BIO sautés			X										
Coulommiers			X										
Banane BIO													

AFFICHAGE DES ALLERGENES PRÉSENTS VOLONTAIREMENT DANS LES MENUS

Produits ou recettes élaborés dans un atelier utilisant des céréales contenant du gluten ,du lupin ,de l'arachide, des fruits à coques, du sésame, des œufs ,du lait ,du poisson ,des crustacés,des mollusques,du céléri,de la moutarde ,du soja ,et des anhydide sulfureux.

SEMAINE 47	GLUTEN	ŒUF	LAIT	FRUITS A COQUE	CELERI	MOUTARDE	SOJA	LUPIN	POISSON	CRUSTACES / MOLLUSQUES	SESAME	ARACHIDE	SULFITES
Vinaigrette Bidon et Dosette						X							X
Pain	X												
Fromages et laitages			X										
lundi 16 novembre 2026													
Pizza tomate fromage fraîche	X		X										
Filet de poisson sauce oseille	X		X		X				X				X
Haricots verts BIO sautés			X										X
Yaourt sucré HVE de région Barras			X										
Orange BIO													
mardi 17 novembre 2026													
Endives & vinaigrette		X				X							X
croutons	X		X										
Gnocchis*sauce tomate (*semoule BIO)	X												X
Emmental râpé Français (20g)			X										
Yaourt à la vanille de région HVE Chèvrerie de Jérémy			X										
jeudi 19 novembre 2026													
Salade composée (œuf dur, croutons, & dés de fromage)	X	X	X			X							X
Saucisson* chaud Lyonnais (*Porc Français)	X				X								X
Quenelles de brochet sauce Nantua	X	X	X		X		X		X	X			X
Pommes façon boulangères					X								X
Tarte au sucre	X	X	X										
vendredi 20 novembre 2026													
Salade aux pépinettes BIO	X	X				X							X
Filet de poulet Français sauce crème	X	X	X		X								X
Gratin de poissons	X		X		X				X				X
Petits pois carottes	X				X								
Brie			X										
Kiwi BIO													

AFFICHAGE DES ALLERGENES PRÉSENTS VOLONTAIREMENT DANS LES MENUS

Produits ou recettes élaborés dans un atelier utilisant des céréales contenant du gluten ,du lupin ,de l'arachide, des fruits à coques, du sésame, des œufs ,du lait ,du poisson ,des crustacés,des mollusques,du céléri,de la moutarde ,du soja ,et des anhydide sulfureux.

SEMAINE 48	GLUTEN	ŒUF	LAIT	FRUITS A COQUE	CELERI	MOUTARDE	SOJA	LUPIN	POISSON	CRUSTACES / MOLLUSQUES	SESAME	ARACHIDE	SULFITES
Vinaigrette Bidon et Dosette						X							X
Pain	X												
Fromages et laitages			X										
lundi 23 novembre 2026													
Velouté au brocolis BIO & fromage frais			X										
Quenelles natures sauce aurore	X	X	X										X
Riz BIO cuit façon pilaf					X								
Cantal jeune AOP / Reblochon (lait cru)			X										
Pomme BIO de Région Cercier													
mardi 24 novembre 2026													
Salade de blé HVE pois chiche BIO, oignons persil	X	X				X							X
Jambon au jus	X	X	X										X
Rôti de dinde au jus	X		X		X								X
Pané végétal	X	X											
Haricots plats sautés à l'ail			X										X
Fromage frais sucré			X										
Clémentine BIO													
jeudi 26 novembre 2026													
Duo de carottes BIO & panais râpés vinaigrette		X				X							X
Filet de colin frais meunière	X	X	X						X				
sauce tartare		X				X							X
Purée à la courge BIO			X										X
Fromage fondu type fripon			X										
Gâteau d'anniv roulé crème pâtissière vanille & coulis de fruits	X	X	X										
vendredi 27 novembre 2026													
Râpé de choux rouge BIO vinaigrette		X				X							X
Lasagnes au bœuf Français	X		X		X								X
Lasagnes aux lingots BIO	X		X		X								X
Camembert			X										
Compote pommes myrtilles BIO Thomas le Prince Vallières													

AFFICHAGE DES ALLERGENES PRÉSENTS VOLONTAIREMENT DANS LES MENUS

Produits ou recettes élaborés dans un atelier utilisant des céréales contenant du gluten ,du lupin ,de l'arachide, des fruits à coques, du sésame, des œufs ,du lait ,du poisson ,des crustacés,des mollusques,du céléri,de la moutarde ,du soja ,et des anhydide sulfureux.

SEMAINE 49	GLUTEN	ŒUF	LAIT	FRUITS A COQUE	CELERI	MOUTARDE	SOJA	LUPIN	POISSON	CRUSTACES / MOLLUSQUES	SESAME	ARACHIDE	SULFITES
Vinaigrette Bidon et Dosette						X							X
Pain	X												
Fromages et laitages			X										
lundi 30 novembre 2026													
Lentilles Françaises HVE en salade		X			X	X							X
Pilon de poulet Français rôti	X		X		X								X
Tortilla		X											
Mélange automnal de carottes BIO, navet & butternut au miel			X										X
Margériaz au lait AOP			X										
Poire BIO de région Cercier													
mardi 1 décembre 2026													
Céleri BIO au fromage blanc		X	X		X	X							X
Gratin aux 2 poissons (colin & saumon)	X		X		X				X				X
Pommes vapeur			X										
Yaourt BIO de région à la châtaigne ferme du Parquet (seau)			X										
jeudi 3 décembre 2026													
Salade romaine & sauce façon césar		X	X			X							X
croutons	X		X										
Sauté de bœuf BIO Français aux épices	X				X								X
Haricots rouge sauce cajun	X		X			X							X
Semoule BIO semi-complète													
Brie			X										
Compote de coing													
vendredi 4 décembre 2026													
Rillettes de sardines		X	X			X			X				
Quiche au fromage façon 1001 repas	X	X	X										
Duo d'haricots verts BIO & haricots beurre			X										X
Yaourt sucré HVE de région Pré Jourdan			X										
Banane BIO													

AFFICHAGE DES ALLERGENES PRÉSENTS VOLONTAIREMENT DANS LES MENUS

Produits ou recettes élaborés dans un atelier utilisant des céréales contenant du gluten ,du lupin ,de l'arachide, des fruits à coques, du sésame, des œufs ,du lait ,du poisson ,des crustacés,des mollusques,du céléri,de la moutarde ,du soja ,et des anhydide sulfureux.

SEMAINE 50	GLUTEN	ŒUF	LAIT	FRUITS A COQUE	CELERI	MOUTARDE	SOJA	LUPIN	POISSON	CRUSTACES / MOLLUSQUES	SESAME	ARACHIDE	SULFITES
Vinaigrette Bidon et Dosette						X							X
Pain	X												
Fromages et laitages			X										
lundi 7 décembre 2026													
Mini roulé au fromage Pierre Clot	X		X										
Sauté de dinde Française façon colombo	X		X		X								X
Quenelles natures sce curry	X	X	X			X							X
Carottes BIO confites													
Fromage frais sucré			X										
Orange BIO													
mardi 8 décembre 2026													
Endives & vinaigrette		X				X							X
dés fromage			X										
noix				X									
Mélange d'haricots blancs maïs & patate douce					X								X
Blé BIO façon pilaf	X				X								
Crème dessert chocolat			X										
jeudi 10 décembre 2026													
Salade verte & vinaigrette		X				X							X
Filet de poisson sauce au citron	X		X		X				X				X
Petits pois façon Française	X				X								X
Yaourt sucré HVE de région Barras			X										
Gâteau d'anniversaire ananas & noix de coco	X	X	X										
vendredi 11 décembre 2026													
Choux-fleurs BIO cuit													
sauce à l'estragon		X				X							
Diot* au jus de Charvin	X	X	X										X
Saucisse de volaille au jus	X				X								X
Finger veggie	X												
Ecrasé de pommes de terre			X										
Comté AOP			X										
Pomme BIO de région Cercier													

AFFICHAGE DES ALLERGENES PRÉSENTS VOLONTAIREMENT DANS LES MENUS

Produits ou recettes élaborés dans un atelier utilisant des céréales contenant du gluten ,du lupin ,de l'arachide, des fruits à coques, du sésame, des œufs ,du lait ,du poisson ,des crustacés,des mollusques,du céléri,de la moutarde ,du soja ,et des anhydide sulfureux.

SEMAINE 51	GLUTEN	ŒUF	LAIT	FRUITS A COQUE	CELERI	MOUTARDE	SOJA	LUPIN	POISSON	CRUSTACES / MOLLUSQUES	SESAME	ARACHIDE	SULFITES
Vinaigrette Bidon et Dosette						X							X
Pain	X												
Fromages et laitages			X										
lundi 14 décembre 2026													
Pomelos & sucre													
Steak haché Français sauce barbecue	X												X
Galette végétale sauce barbecue	X	X											X
Lentilles HVE Françaises					X								
Crème dessert à la vanille			X										
mardi 15 décembre 2026													
Salade de mini pennes maïs cornichons olives vertes	X	X				X							X
Sauté de porc Français & HVE au caramel	X	X	X				X						X
Sauté de dinde au caramel	X		X		X		X						X
Filet de colin meunière	X	X	X						X				
Brocolis BIO fleurette			X										
Yaourt sucré HVE de région Pré Jourdan			X										
Clémentine BIO													
jeudi 17 décembre 2026													
Pâté croute de volaille & cornichon	X	X	X			X	X						X
Terrine de st Jaques & crème aneth	X	X	X						X	X			
Pavé de saumon frais sauce écrevisse	X		X		X				X	X			X
Gratin de pommes de terre		X	X										
Bûche pâtissière au chocolat	X	X	X				X						
Papillotes	X	X	X	X			X						
vendredi 18 décembre 2026													
Carottes BIO râpées vinaigrette		X				X							X
Raviolis BIO emmental basilic sauce tomate	X	X	X										X
Emmental râpé			X										
Compote de pommes BIO "Thomas le prince"													