

Ecole Saint François d'Assise
Liste des allergènes
Lundi 7 septembre au vendredi 9 octobre 2026

	LUNDI 7/09/2026	MARDI 08/09/2026	MERCREDI 09/09/2026	JEUDI 10/09/2026	VENDREDI 11/09/2026
Entrée	Macédoine mayonnaise <i>Lait, Moutarde, Œufs</i>	Saucisson ail <i>Gluten</i>	Concombres et pastèque	Carottes râpées	Melon
Plat protidique	Chipolatas nature <i>Lait, Moutarde</i>	Paupiette de veau sauce charcutière <i>Céleri, Gluten, Lait, Moutarde, Soja, Œufs</i>	Tarte au fromage <i>Gluten, Lait, Œufs</i>	Sauté de volaille, sauce champignons <i>Gluten, Lait, Œufs</i>	Dos de colin MSC à la crème de curry <i>Crustacés, Céleri, Lait, Poisson</i>
Accompagnement	Purée de pommes de terre <i>Lait, Sulfites</i>	Haricots verts	Poêlée de légumes	Macaronis au fromage <i>Gluten, Lait</i>	Piperade
Produit laitier	Galette bretonne <i>Gluten, Lait, Œufs</i>	Chaussée aux Moines <i>Lait</i>	Emmental BIO <i>Lait</i>	Petit suisse sucré <i>Lait</i>	Yaourt aromatisé <i>Lait</i>
Dessert	Yaourt aromatisé <i>Lait</i>	Fruit frais	Mousse chocolat au lait <i>Lait</i>	Crème dessert praliné <i>Lait</i>	Raisin frais

	LUNDI 14/09/2026	MARDI 15/09/2026	MERCREDI 16/09/2026	JEUDI 17/09/2026	VENDREDI 18/09/2026
Entrée	Betteraves HVE	Carottes râpées	Tomates et feta <i>Lait, Moutarde, Sulfites</i>	Melon	Crêpe au fromage <i>Gluten, Lait, Œufs</i>
Plat protidique	Cordon bleu de volaille <i>Gluten, Lait</i>	Jambon blanc HVE froid	Steak de soja provençale <i>Gluten, Soja</i>	Rousties de légumes <i>Céleri</i>	Pavé de poisson blanc MSC sauce pesto <i>Lait, Mollusques, Poisson</i>
Accompagnement	Haricots verts	Pâtes <i>Gluten</i>	Semoule HVE <i>Gluten</i>	Haricots verts	Purée d'épinards <i>Lait, Sulfites</i>
Produit laitier	Gouda <i>Lait</i>	Coulommiers <i>Lait</i>	Cantafrais <i>Lait</i>	Yaourt sucré <i>Lait</i>	Petit suisse aux fruits <i>Lait</i>
Dessert	Yaourt velouté aux fruits <i>Lait</i>	Liégeois vanille <i>Lait</i>	Tarte normande <i>Gluten, Lait, Œufs</i>	Beignet fourré <i>Gluten, Œufs</i>	Fruit frais

	LUNDI 21/09/2026	MARDI 22/09/2026	MERCREDI 23/09/2026	JEUDI 24/09/2026	VENDREDI 25/09/2026
Entrée	Médailillon de surimi MSC mayonnaise <i>Crustacés, Gluten, Lait, Moutarde, Poisson, Soja, Œufs</i>	Concombres nature	Pamplémousse et dosette de sucre	Œuf dur et dosette mayonnaise <i>Moutarde, Œufs</i>	Tomates <i>Moutarde, Sulfites</i>
Plat protidique	Fricassée de volaille NOUVELLE AGRICULTURE thym citron <i>Céleri, Gluten, Lait, Moutarde, Soja, Œufs</i>	Saucisse de Toulouse HVE	Escalope de volaille normande <i>Céleri, Gluten, Lait, Moutarde, Soja, Œufs</i>	Aiguillettes de blé panées <i>Céleri, Gluten, Lait, Œufs</i>	Pavé de poisson blanc MSC sauce crustacé <i>Crustacés, Céleri, Lait, Mollusques, Poisson</i>
Accompagnement	Haricots beurre	Frites au four	Riz	Ratatouille	Choux fleurs persillés
Accompagnement	Macaronis <i>Gluten</i>	Haricots verts		Pâtes <i>Gluten</i>	
Produit laitier	Camembert <i>Lait</i>	Galette St Michel <i>Gluten, Lait, Œufs</i>	Tomme noire <i>Lait</i>	Petit suisse sucré <i>Lait</i>	Emmental BIO <i>Lait</i>
Dessert	Compote de poire	Fruit frais	Entremets au chocolat <i>Lait</i>	Fruit frais	Cake pépites de chocolat <i>Gluten, Lait, Œufs</i>

	LUNDI 28/09/2026	MARDI 29/09/2026	MERCREDI 30/09/2026	JEUDI 01/10/2026	VENDREDI 02/10/2026
Entrée	Betteraves HVE	Tomates <i>Moutarde, Sulfites</i>	Macédoine sauce cocktail crevettes et surimi <i>Crustacés, Gluten, Lait, Moutarde, Poisson, Soja, Sulfites, Œufs</i>	Carottes râpées	Pizza au fromage <i>Gluten, Lait</i>
Plat protidique	Palette de porc à la diable <i>Céleri, Gluten, Lait, Moutarde, Soja, Œufs</i>	Boulettes de boeuf stroganoff <i>Céleri, Gluten, Lait, Moutarde, Soja, Œufs</i>	Emincé de volaille tex mex <i>Céleri, Gluten, Lait, Moutarde, Soja, Œufs</i>	Poulet rôti	Gratiné de poisson au fromage MSC <i>Lait, Poisson, Œufs</i>
Accompagnement	Lentilles cuisinées <i>Gluten, Lait, Œufs</i>	Petits pois Carottes BIO	Coquillettes <i>Gluten</i>	Purée de pommes de terre <i>Lait, Sulfites</i>	Epinards béchamel et pommes de terre <i>Lait</i>
Produit laitier	Madeleine <i>Gluten, Lait, Œufs</i>	Mimolette <i>Lait</i>	Brie pointe <i>Lait</i>	Edam <i>Lait</i>	Tomme noire <i>Lait</i>
Dessert	Yaourt sucré <i>Lait</i>	Fruit frais BIO	Compote de pommes banane	Gâteau aux pommes <i>Gluten, Lait, Œufs</i>	
Dessert		Fromage blanc sucré <i>Lait</i>			Fruit frais

	LUNDI 05/10/2026	MARDI 06/10/2026	MERCREDI 07/10/2026	JEUDI 08/10/2026	VENDREDI 09/10/2026
Entrée	Œuf dur et dosette mayonnaise <i>Moutarde, Œufs</i>	Concombre vinaigrette <i>Moutarde, Sulfites</i>	Salade basque <i>Poisson</i>	Tomates <i>Moutarde, Sulfites</i>	Médailon de surimi MSC mayonnaise <i>Crustacés, Gluten, Moutarde, Poisson, Soja, Œufs</i>
Plat protidique	Omelette BIO nature <i>Lait, Œufs</i>	Lamelle Kebab méditerranéenne <i>Céleri, Gluten, Lait, Moutarde, Soja, Œufs</i>	Haché au boeuf sauce au bleu <i>Céleri, Gluten, Lait, Moutarde, Soja, Œufs</i>	Roti de porc HVE aux oignons <i>Céleri, Gluten, Lait, Moutarde, Soja, Œufs</i>	Curry de poisson MSC à l'indienne <i>Crustacés, Céleri, Gluten, Mollusques, Poisson</i>
Accompagnement	Ratatouille BIO	Pommes rissolées	Poêlée de légumes	Poêlée campagnarde	Pâtes <i>Gluten</i>
Produit laitier	Petit suisse sucré <i>Lait</i>	Emmental BIO <i>Lait</i>	Yaourt aromatisé <i>Lait</i>	Petit suisse aux fruits <i>Lait</i>	Yaourt sucré <i>Lait</i>
Dessert	Crème dessert chocolat BIO <i>Lait</i>	Fruit frais	Galette bretonne <i>Gluten, Lait, Œufs</i>	Gâteau basque <i>Gluten, Lait, Œufs</i>	Fruit frais