



Menus Ecole A.THEVENET




Du 18 au 22 Mai 2026



⚠ Liste exhaustive des allergènes

🌾 Céréales contenant du gluten | 🥛 Lait et produits à base de lait | 🍳 Œufs | 🐟 Poissons | 🦀 Crustacés | 🐌 Mollusques | 🥜 Arachides | 🍪 Fruits à coque | 🥛 Soja | 🥬 Céleri | 🥒 Moutarde | 🌱 Graines de sésame | 🍷 Sulfites | 🌱 Lupin

🍴 Lundi 18 Mai 2026

- **Entrée** : Salade de pâtes aux légumes (🌱 , 🥬 , 🍅 , 🥒) 
- **Plat Principal** : Feuilleté au fromage (🌱 , 🥛 , 🍳) 
- **Accompagnement** : Salade verte (🍅 , 🌱) 
- **Dessert** : Bananes

🍴 Mardi 19 Mai 2026

- **Entrée** : Carottes râpées "Mr Ratier" (🍅 , 🌱)  
- **Plat Principal** : Ragoût de la mer (🐟 , 🦀 , 🐌)
- **Accompagnement** : Riz de Camargue IGP 
- **Dessert** : Éclair crème caramel au beurre salé (🌱 , 🥛 , 🍳)

🍴 Jeudi 21 Mai 2026

- **Entrée** : Concombres & tomates vinaigrette (🍅 , 🌱) 
- **Plat Principal** : Bœuf bourguignon "Mr Baudoin"    
- **Accompagnement** : Carottes & pommes de terre "Mr Ratier" (🌱)  
- **Dessert** : Flognarde aux poires (🌱 , 🥛 , 🍳) 

🍴 Vendredi 22 Mai 2026

- **Entrée** : Tarte au thon (🌱 , 🐟 , 🥛 , 🍳) 
- **Plat Principal** : Petit salé "Ferme de la Vallée de la Brame"  
- **Accompagnement** : Lentilles (en conversion bio) 
- **Fromage** : Emmental bio (🥛)  
- **Dessert** : Mousse au chocolat bio (🥛 , 🍳)  

