



## Menus Ecole A.THEVENET






Du 1er au 5 Juin 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 1er Juin 2026

- Entrée : Haricots verts bio vinaigrette ( 🥒 , 🍇 )  
- Plat Principal : Pâtes rouges bio sans viande 
- Accompagnement : Emmental râpé ( 🌾 , 🥛 )
- Dessert : Tarte (farine bio) aux pommes ( 🌾 , 🥛 , 🥚 )  

### 🍴 Mardi 2 Juin 2026

- Entrée : Taboulé (semoule bio) ( 🌾 ) 
- Plat Principal : Grillade de porc "March'Equitable"   
- Accompagnement : Petits pois et carottes CE2  
- Fromage : Tomme grise ( 🥛 )
- Dessert : Boule de glace vanille "Ma très bonne glace" ( 🥛 , 🥚 ) 

### 🍴 Jeudi 4 Juin 2026

- Entrée : Concombres à la crème bio ( 🥛 )   
- Plat Principal : Hachis Parmentier (Pommes de terre "Mr Ratier", bœuf "Mr Baudoin" Label Rouge)    
- Accompagnement : Salade verte bio "Yakaplanter" ( 🥒 , 🍇 )  
- Fromage : Fromage de chèvre ( 🥛 ) 
- Dessert : Fraises au sucre

### 🍴 Vendredi 5 Juin 2026

- Entrée : Salade strasbourgeoise (Pommes de terre "Mr Ratier") ( 🥚 , 🥒 , 🍇 )  
- Plat Principal : Veau haché
- Accompagnement : Chou-fleur & brocoli CE2  
- Dessert : Îles flottantes ( 🥛 , 🥚 )