



Menus Ecole A.THEVENET

Du 14 au 18 Septembre 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 14 septembre

- Entrée : Melon
- Plat : Lasagnes à la tomate 🌾 🥛 🥚   
- Accompagnement : Salade verte   
- Dessert : Flan pâtissier 🌾 🥛 🥚  

Mardi 15 septembre

- Entrée : Toasts de rillettes de maquereaux à la moutarde 🐟 🌱
- Plat : Rôti de porc "March'Équitable"  
- Accompagnement : Purée de courgettes "La P'tite Perma", butternut bio & patate douce bio "March'Équitable" 🥛   
- Laitage : Saint-Paulin 🥛  
- Dessert : Pommes bio "March'Équitable"   

Jeudi 17 septembre

- Entrée : Salade strasbourgeoise (pommes de terre M. Ratier)   
- Plat : Tenders de poisson 🐟 🌱
- Accompagnement : Chou-fleur & brocoli à la béchamel bio 🌱 🥛    
- Dessert : Crème anglaise au chocolat 🥚 🥛  

Vendredi 18 septembre

- Entrée : Carottes râpées 
- Plat : Steak haché (M. Baudoin) & frites maison (pommes de terre M. Ratier)   
- Laitage : Tomme catalane AOP 🥛  
- Dessert : Banane