



Menus Ecole A.THEVENET

Du 21 au 25 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 21 Septembre 2026

- Entrée : Tartine de chèvre chaud (🌾 , 🥛) 
- Plat Principal : Pois chiches au curry & semoule bio (🌾)   
- Dessert : Crumble aux pommes bio et farine bio (🌾 , 🥛 , 🥚)   

🍴 Mardi 22 Septembre 2026

- Entrée : Pâté de foie (🌾 , 🥚 , 🥛) 
 - Plat Principal : Bâtonnets de colin, petits pois & carottes (🐟 , 🌾)  
 - Dessert : Beignets au fromage blanc (farine bio) & pâte à tartiner bio (🌾 , 🥛 , 🥚 , 🍪)  
- 
- 

🍴 Jeudi 24 Septembre 2026

- Entrée : Rouleau de surimi (🐟 , 🌾 , 🥚 , 🍪 / 🦀) 
- Plat Principal : Hachis Parmentier (bœuf Mr Baudoin, PDT Mr Ratier) (🥛)   
- Accompagnement : Salade verte 
- Produit laitier : Emmental bio (🥛)  
- Dessert : Salade de fruits améliorée 

🍴 Vendredi 25 Septembre 2026

- Entrée : Salade de pâtes au thon (🌾 , 🐟) 
- Plat Principal : Poulet rôti bio « March'Équitable » & haricots verts bio   
- Produit laitier : Fromage de chèvre ou Vache qui rit bio (🥛)
- Dessert : Poires 