



Menus Ecole A.THEVENET

Du 28 Septembre au 2 Octobre
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 28 septembre

- Entrée : Salade composée (haricots verts bio & pommes de terre M. Ratier)
- Plat : Croissants au fromage & salade verte
- Dessert : Mousse au chocolat bio



Mardi 29 septembre

- Entrée : Salade de tomates
- Plat : Rôti de dinde à la crème bio
- Accompagnement : Riz de Camargue IGP
- Laitage : Camembert
- Dessert : Raisins



- Entrée : Soupe de pot-au-feu aux vermicelles
- Plat : Pot-au-feu de bœuf (M. Baudoin) et ses petits légumes bio
- Laitage : Fromage de chèvre
- Dessert : Compote multifruits



Vendredi 2 octobre

- Entrée : Concombre à la vinaigrette
- Plat : Pâtes rouges (viande de veau & porc)
- Dessert : Crème caramel au beurre salé

