



Menus Ecole A.THEVENET

Du 5 au 9 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 5 Octobre 2026

- Entrée : Macédoine de légumes & œufs mimosa
- Plat Principal : Macaronis au fromage (🌾 , 🥛)
- Dessert : Salade de fruits améliorée



Mardi 6 Octobre 2026

- Entrée : Crêpes jambon fromage (🌾 , 🥛 , 🥚)
- Plat Principal : Bœuf « Mr Baudoin » & carottes
- Produit laitier : Brie (🥛)
- Dessert : Boules de glace vanille « Ma très bonne Glace » (🥛 ,



Jeudi 8 Octobre 2026 — LE GRAND REPAS

- Entrée : Croustillant de chèvre aux figues (🌾 , 🥛)
- Plat Principal : Cassoulet du Poitou aux haricots blancs bio (🌾)
- Dessert : Crumble pommes & poires (🌾 , 🥛)



Vendredi 9 Octobre 2026

- Entrée : Salami & beurre bio (🥛)
- Plat Principal : Poulet rôti « Stéphane Gautier » & jardinière de légumes
- Dessert : Fromage blanc bio & confiture « La Petite Perma » (🥛)

