



Semaine du 1er août 2025				
Semaine du 4 au 8 août 2025		Vacances scolaires		
Semaine du 11 au 15 août 2025				
Semaine du 18 au 22 août 2025 (S1)	lundi 18	mardi 19	jeudi 21	vendredi 22
		Menu Végétarien Salade carotte vinaigrette (10,12) Pain (1) Omelette roulée nature (3) Riz blanc Lentille (1,5,7,10) Compote de fruits	Pain (1) Sauté dinde au curry (9,10,11,12) Daube chouchou BIO (1,5,7,10) Fromage individuel (7) Fruit	Salade composée vinaigrette (10,12) Pain (1) Poulet fumé (Péi) (1,3,4,5,6,7,8,10) Purée (1,3,6,7,9,10) Pâtisserie surgelée (3,6,7,8,11)
Semaine du 25 au 29 août 2025 (S2)	lundi 25	mardi 26	jeudi 28	vendredi 29
	Salade chou/carotte vinaigrette (10,12) Pain (1) Poisson frit (4) Haricots verts sauté au beurre (7) Yaourt nature sucré (7)	Menu Végétarien Salade verte vinaigrette (10,12) Pain (1) Rôti Canard Pomme de terre à la chinoise (6) Fromage individuel (7) Fruit	Menu Végétarien Shop suey légumes BIO (6) Riz BIO Haricot rouge (1,5,7,10) Fromage individuel BIO (7) Fruit frais découpé	Salade betterave vinaigrette (10,12) Pain (1) Porc carry (Péi) (1,2,6,14) Petits pois carotte (1,5,7,10) Yaourt aromatisé fruits (7)

Ces menus sont susceptibles d'être modifiés selon les approvisionnements ou les cours du marché

(Péi) Plat principal à base de "Viandes PEI"

[Menu Végétarien](#) : en application de la loi 2018-938 du 30 octobre 2018 dite LOI EGALIM

LES 14 ALLERGENES



(1)Céréales (2)Crustacés (3)Œufs (4)Poissons (5)Arachide (6)Soja (7)Lait (8)Fruits (9)Céleri (10)Moutarde (11)Graines de sésame (12)Sulfites (13)Lupin (14)Mollusques à coques

Menu tenant compte des recommandations relatives à la nutrition du GEMRCN

LEGENDE

viandes, poissons, œufs

produits laitiers

produits sucrés

fruits et légumes crus

fruits et légumes cuits

Menu à composante BIO

fruits et légumes crus

matières grasses

féculents

Validé
par le diététicien

* Poisson : daurade

Provenance des viandes = Péi REUNION ; Côte de porc ET Dinde = France ; Cabri = Espagne

Canard = France ; Bœuf = Espagne