

FOYER

Primaire - Menu du 14 septembre au 18 septembre

Déjeuner

	LUNDI 14/09 84	MARDI 15/09 86	MERCREDI 16/09	JEUDI 17/09 82	VENDREDI 18/09 81
Entrée	Macedoine de leg. sce vgtte ● 84	Jambon blanc cornichon ● 86		Celeri rave sauce mayonnaise ● 82	Crepe aux champignons ● 81
Plat	Roti de veau vbf au jus ● 84	Paupiette de dinde braisee ● 86		Escalope de porc grillee ● 82	Pave de julienne poele ● 81
Garniture	Gratin dauphinois maison ● 84	Riz pilaf bio safrane ● 86		Haricots verts ce2 au beurre ● 82	Carottes vichy et courgettes ● 81
Fromage	Coulommier ● 84	Tomme grise ● 86		Cantal aop ● 82	Croc lait carre bio ● 81
Dessert	Raisin ● 84	Flan nappe de caramel agri ethique ● 86		Carre bavarois exotique ● 82	Roule chocolat noisette ● 81



Viande bovine française



France



Fait maison



Recette BIO



Certification environnementale de niveau 2 (CE2)



Appellation d'origine protégée



Agri éthique



VEGETAUX CUIITS



PROTIDES



VEGETAUX CRUS



FÉCULENTS



PRODUITS LAITIERS



SUCRE

S *

ALLERGENES PAR REPAS

Extraction du 05/09/2026

Conformément aux informations transmises par le(s) fournisseur(s) de Transgourmet Opérations

Code client: 1333920
 Période: 14/09/2026 - 18/09/2026
 Nom prestation: DEJEUNER CANTINE ST LAURENT
 Convive: Tout convive

Journée	Type repas	Soja et produits à base de soja	Graines de sésame et produits à base de graines de sésame	Moutarde et produits à base de moutarde	Mollusques et produits à base de mollusque	Lait et produits à base de lait	Lupin et produits à base de lupin	Fruits à coques	Arachides et produits à base d'arachides	Céréales contenant du gluten	Poissons et produits à base de poissons	Oeufs et produits à base d'oeufs	Crustacés et produits à base de crustacés	Céleri et produits à base de céleri	Anhydride sulfureux et sulfites
14/09/2026	DÉJEUNER	O	T	N	O	N	T	N	N	N	O	N	O	N	O
15/09/2026	DÉJEUNER	O	O	N	O	N	T	N	N	N	O	N	O	N	O
16/09/2026	DÉJEUNER	O	T	N	N	O	T	N	N	N	O	N	O	N	O
17/09/2026	DÉJEUNER	N	O	N	O	N	O	N	T	N	O	N	O	T	T
18/09/2026	DÉJEUNER	N	T	N	O	O	O	N	O	N	O	N	O	T	T

O: Présence de l'allergène.

T: Traces de l'allergène.

N: Aucune présence de l'allergène.

ND: Information sur la présence de l'allergène non disponible.

Allergènes communiqués en fonction des produits constituant les recettes des menus, sous réserve de leur disponibilité.