



LUNDI 11/05

CHAMPIGNONS CRUS SAUCE AIL  
CIBOULETTE

SALADE BATAVIA

CAROTTES RAPEES BIO PERSILLADE



BLANQUETTE DE HARICOTS BLANCS  
DU CHEF

RIZ SEMI-COMPLET DE CAMARGUE  
BIO PILAF



YAOURT SUCRE

DOONY'S

MARDI 12/05

SALADE DE CEREALES & TOMATES



TABOULE

COLIN MSC A LA GRAINE DE  
MOUTARDE

SAUCISSE /MERGUEZ §

COURGETTE MONEGASQUE BIO

EDAM BIO



GRUYERE AOC QUART DE MEULE  
BIO



ANANAS FRAIS

POMME BIO



JEUDI 14/05

VENDREDI 15/05



Menu conseillé



Bio



Bio Local



Local



Végétarien



Aide UE à destination des écoles

\*Assaisonnement à part

11/05/2026

<b>CHAMPIGNONS CRUS SAUCE AIL CIBOULETTE</b>	<b>Anhydrides sulfureux</b>
<b>BLANQUETTE DE HARICOTS BLANCS DU CHEF</b>	<b>Céréales avec gluten, Oeufs, Soja, Lait, Céleri</b>
<b>RIZ SEMI-COMPLET DE CAMARGUE BIO PILAF</b>	<b>Céréales avec gluten, Soja, Lait, Céleri</b>
<b>YAOURT SUCRE</b>	<b>Lait</b>
<b>DOONY'S</b>	<b>Céréales avec gluten, Oeufs, Soja, Lait, Fruits à coques</b>

12/05/2026

<b>SALADE DE CEREALES &amp; TOMATES</b>	<b>Céréales avec gluten</b>
<b>TABOULE</b>	<b>Céréales avec gluten</b>
<b>COLIN MSC A LA GRAINE DE MOUTARDE</b>	<b>Poissons, Soja, Lait, Céleri, Moutarde, Anhydrides sulfureux</b>
<b>EDAM BIO</b>	<b>Lait</b>
<b>GRUYERE AOC QUART DE MEULE BIO</b>	<b>Lait</b>



## Collège Elsa Triolet Sem 20 - RESTAURATION - Déjeuner

### Semaine 20

	Gluten	Crustacés	Oeufs	Poisson	Soja	Lait	F. à coques	Céleri	Moutarde	Sésame	Sulfite	Lupin	Mollusques	Arachides
<b>11/05/2026</b>														
CHAMPIGNONS CRUS SAUCE AIL CIBOULETTE											X			
BLANQUETTE DE HARICOTS BLANCS DU CHEF	X		X		X	X		X						
RIZ SEMI-COMPLET DE CAMARGUE BIO PILAF	X				X	X		X						
YAOURT SUCRE						X								
DOONY'S	X		X		X	X	X							
<b>12/05/2026</b>														
SALADE DE CEREALES & TOMATES	X													
TABOULE	X													
COLIN MSC A LA GRAINE DE MOUTARDE				X	X	X		X	X			X		
EDAM BIO						X								
GRUYERE AOC QUART DE MEULE BIO						X								



## Collège Elsa Triolet Sem 20 - RESTAURATION - Déjeuner

Semaine 20	Lipides (g)	Glucides (g)	Protides (g)	Énergie (Kcalories)
<b>11/05/2026</b>				
CHAMPIGNONS CRUS SAUCE AIL CIBOULETTE	5.81	3.41	2.47	76.68
SALADE BATAVIA	0.5	1.78	1.25	16.96
CAROTTES RAPEES BIO PERSILLADE	0.5	7.63	0.68	38.22
BLANQUETTE DE HARICOTS BLANCS DU CHEF	2.68	5.93	3.21	0
RIZ SEMI-COMPLET DE CAMARGUE BIO PILAF	1.23	17.99	4.86	0
YAOURT SUCRE	0.9	12	3	0
DOONY'S	24	43	6.2	0
<b>12/05/2026</b>				
SALADE DE CEREALES & TOMATES TABOULE	0	0	0	0
COLIN MSC A LA GRAINE DE MOUTARDE	9.37	9.81	1.78	131.87
SAUCISSE /MERGUEZ S	3.23	1.82	11.39	0
COURGETTE MONEGASQUE BIO	24	4.3	19.4	314.14
EDAM BIO	0	0	0	0
GRUYERE AOC QUART DE MEULE BIO	25.5	0	25	0
ANANAS FRAIS	32	0	26.7	0
POMME BIO	0.2	11	0.4	48.02
	0	0	0	0

# Allergènes potentiels



## Arachide

Arachides et produits à base d'arachides



## Crustacés

Crustacés et produits à base de crustacés



## Poissons

Poissons et produits à base de poissons



## Oeufs

Oeufs et produits à base d'oeufs



## Gluten

Céréales contenant du gluten (blé, seigle, orge, avoine, épeautre, kamut ou leurs souches hybridées) et produits à base de ces céréales



## Soja

Soja et produits à base de soja



## Lait

Lait et produits à base de lait (y compris de lactose)



## Mollusques

Mollusques et produits à base de mollusques



## Anhydrides sulfureux et sulfites

Anhydride sulfureux et sulfites en concentration de plus de 10mg/kg ou 10 mg/l (exprimés en SO<sub>2</sub>)



## Fruits à coques

(amandes, noisettes, noix, noix de : cajou, pécan, macadamia, du Brésil, du Queensland, pistaches) et produits à base de ces fruits)



## Moutarde

Moutarde et produits à base de moutarde



## Graines de sésame

Graines de sésame et produits à base de graines de sésame



## Lupin

Lupin et produits à base de lupin



## Céleri

Céleri et produits à base de céleri