



	Lundi 5-oct.-26	Mardi 6-oct.-26	Mercredi 7-oct.-26	Jeudi 8-oct.-26	Vendredi 9-oct.-26
 	Betteraves vinaigrette	Céleri Rémoulade 	Surimi sauce cocktail	Sauces au rû'il 	Carottes râpées Bio
	Poulet rôti	Saucisses	Pâtes à la Bolognaise	Filet de poisson frais à la Provençale	Boulettes végétariennes sauce tomate
	Lentilles Bio 	Purée de pommes de terre Bio 		Riz 	Semoule Repas végétarien
	Fruit de saison Bio 	Compote de poire 	Petit-suisse	Fruit de saison Bio 	Fromage blanc au coulis
	GOUTER	GOUTER 	GOUTER	GOUTER	GOUTER



Produits issus de l'agriculture
biologique



Viande et œuf
origine France



Produit local



Plat végétarien



AOC / AOP
IGP



Lait 100%
France



Poisson Pêche Durable



Label Rouge



Fait
maison

Bilan allergènes du lundi 28 septembre 2026 au dimanche 4 octobre 2026

RESTAURANT SCOLAIRE DE CHARRON

PRIMAIRE - NORMAL

Composante repas	Recette	Information incomplète	Arachide	Crustacés	Céleri	Fruit à coque	Gluten	Lait	Lupin	Mollusque	Moutarde	Oeuf	Poisson	Soja	Sulfite	Sésame
------------------	---------	------------------------	----------	-----------	--------	---------------	--------	------	-------	-----------	----------	------	---------	------	---------	--------

LUNDI 28 SEPTEMBRE 2026 - DÉJEUNER

ENTREE	Rillettes de maquereaux	☑	-	-	-	-	-	✓	-	-	✓	-	✓	-	✓	-
PLAT	Sauté de porc à la moutarde	☑	-	-	-	-	✓	✓	-	-	✓	-	-	-	✓	-
LEGUME	Salsifis	☑	✓	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
FROMAGE ET LAITAGES	--	☑	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
DESSERT	Fruit de saison Bio	☑	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-

MARDI 29 SEPTEMBRE 2026 - DÉJEUNER

ENTREE	SALADE VERTE AU CHEVRE	☑	-	-	-	-	-	✓	-	-	✓	-	-	-	✓	-
PLAT	Omelette nature	☑	-	-	-	-	-	-	-	-	-	✓	-	-	-	-
LEGUME	Frites	☑	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
FROMAGE ET LAITAGES	--	☑	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
DESSERT	Bâtonnet glacé à la vanille	☑	-	-	-	✓	-	✓	-	-	-	-	-	✓	-	-

MERCREDI 30 SEPTEMBRE 2026 - DÉJEUNER

ENTREE	Cervelas vinaigrette	☑	-	-	-	-	-	✓	-	-	✓	-	-	-	✓	-
PLAT	Lasagnes à la bolognaise	☑	-	-	-	-	✓	✓	-	-	-	✓	-	-	-	-
LEGUME	--	☑	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
FROMAGE ET LAITAGES	--	☑	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
DESSERT	Fruit de saison Bio	☑	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-

Commentaire :

Liste donnée à titre indicatif, établie d'après les fiches techniques fournisseurs, qui ne saurait remplacer la lecture des étiquettes des produits utilisés à la préparation. Liste qui reprend les allergènes introduits de façon volontaire (conformément à l'obligation d'affichage) et non ceux présents de façon fortuite ou à l'état de traces. Pour les allergiques, les allergènes potentiellement présents doivent être lus sur l'étiquette.

PRIMAIRE - NORMAL

Composante repas	Recette	Information incomplète	Arachide	Crustacés	Céleri	Fruit à coque	Gluten	Lait	Lupin	Mollusque	Moutarde	Oeuf	Poisson	Soja	Sulfite	Sésame
------------------	---------	------------------------	----------	-----------	--------	---------------	--------	------	-------	-----------	----------	------	---------	------	---------	--------

JEUDI 1 OCTOBRE 2026 - DÉJEUNER

ENTREE	Tomate Bio au maïs vinaigrette	☑	-	-	-	-	-	-	-	-	✓	-	-	-	✓	-
PLAT	Rôti de dinde	☑	-	-	✓	-	-	-	-	-	-	✓	-	-	-	-
LEGUME	Haricots beurre	☑	-	-	-	-	-	✓	-	-	-	-	-	-	-	-
FROMAGE ET LAITAGES	--	☑	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
DESSERT	Crème dessert au chocolat	☑	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-

VENDREDI 2 OCTOBRE 2026 - DÉJEUNER

ENTREE	Concombre vinaigrette	☑	-	-	-	-	-	-	-	-	✓	-	-	-	✓	-
PLAT	Filet de hoki pané	☑	-	-	-	-	✓	-	-	-	-	-	✓	-	-	-
LEGUME	Coquillettes	☑	-	-	-	-	✓	✓	-	-	-	-	-	-	-	-
FROMAGE ET LAITAGES	--	☑	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
DESSERT	Fruit de saison Bio	☑	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-

Commentaire :

Liste donnée à titre indicatif, établie d’après les fiches techniques fournisseurs, qui ne saurait remplacer la lecture des étiquettes des produits utilisés à la préparation. Liste qui reprend les allergènes introduits de façon volontaire (conformément à l’obligation d’affichage) et non ceux présents de façon fortuite ou à l’état de traces. Pour les allergiques, les allergènes potentiellement présents doivent être lus sur l’étiquette.



	Lundi 28-sept.-26	Mardi 29-sept.-26	Mercredi 30-sept.-26	Jeudi 1-oct.-26	Vendredi 2-oct.-26
DEJEUNER	Tartine de maquereaux Sauté de porc à la moutarde Salsifis Fruit de saison Bio	Salade verte BIO au chèvre Omelette nature Frites Repas végétarien Glace	Cervelas Lasagnes à la bolognaise  Fruit de saison Bio	Salade de tomates Bio au maïs Rôti de dinde et sa sauce Haricots beurre Crème au chocolat	Concombre vinaigrette Poisson pané Pâtes de Lison Fruit de saison Bio
gouter	GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER

Bilan allergènes du lundi 5 octobre 2026 au dimanche 11 octobre 2026

RESTAURANT SCOLAIRE DE CHARRON

PRIMAIRE - NORMAL

Composante repas	Recette	Information incomplète	Arachide	Crustacés	Céleri	Fruit à coque	Gluten	Lait	Lupin	Mollusque	Moutarde	Oeuf	Poisson	Soja	Sulfite	Sésame
------------------	---------	------------------------	----------	-----------	--------	---------------	--------	------	-------	-----------	----------	------	---------	------	---------	--------

LUNDI 5 OCTOBRE 2026 - DÉJEUNER

ENTREE	Betteraves vinaigrette	☒	-	-	-	-	-	-	-	-	✓	-	-	-	✓	-
PLAT	Poulet rôti	☒	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
LEGUME	Lentilles Bio au jus	☒	-	-	-	-	-	✓	-	-	-	-	-	-	-	-
FROMAGE ET LAITAGES	--	☒	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
DESSERT	Fruit de saison Bio	☒	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-

MARDI 6 OCTOBRE 2026 - DÉJEUNER

ENTREE	Céleri Rémoulade	☒	-	-	✓	-	-	-	-	-	✓	✓	-	-	✓	-
PLAT	Chipolatas grillées	☒	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
LEGUME	Purée de pommes de terre Bio	☒	-	-	-	-	-	✓	-	-	-	-	-	-	-	-
FROMAGE ET LAITAGES	--	☒	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
DESSERT	Compote de poire	☒	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-

MERCREDI 7 OCTOBRE 2026 - DÉJEUNER

ENTREE	Surimi mayonnaise	☒	-	✓	-	-	✓	-	-	✓	✓	✓	✓	-	✓	-
PLAT	Bolognaise de bœuf	☒	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
LEGUME	Coquillettes	☒	-	-	-	-	✓	✓	-	-	-	-	-	-	-	-
FROMAGE ET LAITAGES	--	☒	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
DESSERT	Petit-suisse nature	☒	-	-	-	-	-	✓	-	-	-	-	-	-	-	-

Commentaire :

Liste donnée à titre indicatif, établie d'après les fiches techniques fournisseurs, qui ne saurait remplacer la lecture des étiquettes des produits utilisés à la préparation. Liste qui reprend les allergènes introduits de façon volontaire (conformément à l'obligation d'affichage) et non ceux présents de façon fortuite ou à l'état de traces. Pour les allergiques, les allergènes potentiellement présents doivent être lus sur l'étiquette.

PRIMAIRE - NORMAL

Composante repas	Recette	Information incomplète	Arachide	Crustacés	Céleri	Fruit à coque	Gluten	Lait	Lupin	Mollusque	Moutarde	Oeuf	Poisson	Soja	Sulfite	Sésame
------------------	---------	------------------------	----------	-----------	--------	---------------	--------	------	-------	-----------	----------	------	---------	------	---------	--------

JEUDI 8 OCTOBRE 2026 - DÉJEUNER

ENTREE	Saucisson à l'ail	☑	-	-	-	-	✓	-	-	-	✓	-	-	✓	-	-
PLAT	Filet de poisson frais à la Provençale	☑	✓	-	-	-	-	-	-	-	-	-	✓	-	-	-
LEGUME	Riz Créole	☑	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
FROMAGE ET LAITAGES	--	☑	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
DESSERT	Fruit de saison Bio	☑	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-

VENDREDI 9 OCTOBRE 2026 - DÉJEUNER

ENTREE	Carottes râpées Bio vinaigrette	☑	-	-	-	-	-	-	-	-	✓	-	-	-	✓	-
PLAT	Boulettes végétariennes sauce tomate	☑	-	-	✓	-	✓	✓	-	-	-	-	-	✓	✓	-
LEGUME	Semoule	☑	-	-	-	-	✓	-	-	-	-	-	-	-	-	-
FROMAGE ET LAITAGES	--	☑	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
DESSERT	Fromage blanc au coulis de fruits rouges	☑	-	-	-	-	-	✓	-	-	-	-	-	-	-	-

Commentaire :

Liste donnée à titre indicatif, établie d’après les fiches techniques fournisseurs, qui ne saurait remplacer la lecture des étiquettes des produits utilisés à la préparation. Liste qui reprend les allergènes introduits de façon volontaire (conformément à l’obligation d’affichage) et non ceux présents de façon fortuite ou à l’état de traces. Pour les allergiques, les allergènes potentiellement présents doivent être lus sur l’étiquette.



	Lundi 12-oct.-26	Mardi 13-oct.-26	Mercredi 14-oct.-26	Jeudi 15-oct.-26	Vendredi 16-oct.-26
DEJEUNER	Friand au fromage Sauté de dinde au curry Haricots verts Fruit de saison Bio	Salade verte bio Jambon blanc Pommes de terre sautées Yaourt nature sucré	Taboulé Poisson Meunière Gratin de courgettes Bio Mousse au caramel	Salade de tomates Bio Cordon Blé Petits pois et carottes Bio Repas végétarien Eclair au chocolat	Salade d'avocat au maïs Blanquette de veau Blé Bio Fruit de saison Bio
gouter	GOUTER	GOUTER	GOUTER	GOUTER	GOUTER

Bilan allergènes du **lundi 12 octobre 2026** au **dimanche 18 octobre 2026**

RESTAURANT SCOLAIRE DE CHARRON

PRIMAIRE - NORMAL

Composante repas	Recette	Information incomplète	Arachide	Crustacés	Céleri	Fruit à coque	Gluten	Lait	Lupin	Mollusque	Moutarde	Oeuf	Poisson	Soja	Sulfite	Sésame
------------------	---------	------------------------	----------	-----------	--------	---------------	--------	------	-------	-----------	----------	------	---------	------	---------	--------

LUNDI 12 OCTOBRE 2026 - DÉJEUNER

ENTREE	Friand au fromage	☒	-	-	-	-	✓	✓	-	-	-	✓	-	-	-	-
PLAT	Sauté de dinde au curry	☒	-	-	✓	-	✓	✓	-	-	✓	-	-	-	✓	-
LEGUME	Haricots verts	☒	-	-	-	-	-	✓	-	-	-	-	-	-	-	-
FROMAGE ET LAITAGES	--	☒	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
DESSERT	Fruit de saison Bio	☒	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-

MARDI 13 OCTOBRE 2026 - DÉJEUNER

ENTREE	Salade verte bio	☒	-	-	-	-	-	-	-	-	✓	-	-	-	✓	-
PLAT	Jambon blanc	☒	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
LEGUME	Pommes de terre sautées	☒	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
FROMAGE ET LAITAGES	--	☒	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
DESSERT	Yaourt nature sucré	☒	-	-	-	-	-	✓	-	-	-	-	-	-	-	-

MERCREDI 14 OCTOBRE 2026 - DÉJEUNER

ENTREE	Taboulé	☒	-	-	-	-	✓	-	-	-	-	-	-	-	-	-
PLAT	Filet de colin Meunière	☒	-	-	-	-	✓	✓	-	-	-	✓	✓	-	-	-
LEGUME	Gratin de courgettes Bio	☒	-	-	-	-	-	✓	-	-	-	-	-	-	-	-
FROMAGE ET LAITAGES	--	☒	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
DESSERT	Mousse au caramel	☒	-	-	-	-	-	✓	-	-	-	-	-	-	-	-

Commentaire :

Liste donnée à titre indicatif, établie d’après les fiches techniques fournisseurs, qui ne saurait remplacer la lecture des étiquettes des produits utilisés à la préparation. Liste qui reprend les allergènes introduits de façon volontaire (conformément à l’obligation d’affichage) et non ceux présents de façon fortuite ou à l’état de traces. Pour les allergiques, les allergènes potentiellement présents doivent être lus sur l’étiquette.

PRIMAIRE - NORMAL

Composante repas	Recette	Information incomplète	Arachide	Crustacés	Céleri	Fruit à coque	Gluten	Lait	Lupin	Mollusque	Moutarde	Oeuf	Poisson	Soja	Sulfite	Sésame
------------------	---------	------------------------	----------	-----------	--------	---------------	--------	------	-------	-----------	----------	------	---------	------	---------	--------

JEUDI 15 OCTOBRE 2026 - DÉJEUNER

ENTREE	Tomate Bio vinaigrette	☑	-	-	-	-	-	-	-	-	✓	-	-	-	✓	-
PLAT	Cordon bleu	☑	-	-	-	-	✓	✓	-	-	-	-	-	-	-	-
LEGUME	Petits pois et carottes Bio	☑	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
FROMAGE ET LAITAGES	--	☑	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
DESSERT	Eclair au chocolat	☑	-	-	-	-	✓	✓	-	-	-	✓	-	✓	-	-

VENDREDI 16 OCTOBRE 2026 - DÉJEUNER

ENTREE	Salade d'avocat au maïs	☑	✓	-	-	-	-	-	-	-	✓	-	-	-	✓	-
PLAT	Blanquette de veau à l'ancienne	☑	-	-	-	-	✓	✓	-	-	-	-	-	-	✓	-
LEGUME	Blé Bio	☑	-	-	-	-	✓	-	-	-	-	-	-	-	-	-
FROMAGE ET LAITAGES	--	☑	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
DESSERT	Fruit de saison Bio	☑	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-

Commentaire :

Liste donnée à titre indicatif, établie d’après les fiches techniques fournisseurs, qui ne saurait remplacer la lecture des étiquettes des produits utilisés à la préparation. Liste qui reprend les allergènes introduits de façon volontaire (conformément à l’obligation d’affichage) et non ceux présents de façon fortuite ou à l’état de traces. Pour les allergiques, les allergènes potentiellement présents doivent être lus sur l’étiquette.