






































Lundi 27/04/2026		Allergènes	Mardi 28/04/2026		Allergènes
	Salad'bar Céleri/Carottes Salade composée végétarienne	1.2.3.4.5.6. 7.8.9.10.11 .12.13.14		Salad'bar Céleri/Carottes Salade composée végétarienne	1.2.3.4.5.6 7.8.9.10.1 12.13.14
	Bolognaise VBF HVE	1.5.6.7.9. 10.12		Saucisses aux herbes Merguez de volaille	1.5.6.7.9. 10.12
	Bolo de la mer	2.4.8		Poisson ou végétarien	2.4.8
	Pennes	1.3.5.6. 9.10		Purée	1.3.5.6. 9.10
	Haricots verts Bio	1.5.6.8.9.10		Carottes au jus Bio	1.5.6.8.9.1 0
	Fromage AOP ou yaourt Bio Fermier	7		Fromage AOP ou yaourt Bio Fermier	7
	Dessert : fruits frais Compote fruits allégée HVE			Dessert : fruits frais Cocktail de fruits au sirop allégé	

Mercredi 29/04/2026		Allergènes	Jeudi 30/04/2026		Allergènes
	Salad'bar Céleri/Carottes Salade composée végétarienne	1.2.3.4.5.6. 7.8.9.10.11 .12.13.14		Salad'bar Céleri/Carottes Salade composée végétarienne	1.2.3.4.5.6. 7.8.9.10.11. 12.13.14
Plats variés selon arrivages ou stocks				Boulettes de bœuf VBF	1.5.6.7.9.10
				Poisson ou végétarien	2.4.8
				Frites fraîches	1.3.5.6. 9.10
				Légumes Bio	1.5.6.8.9.10
				Fromage AOP ou yaourt Bio Fermier	7
	Dessert : fruits frais Compote fruits allégée			Dessert : fruits frais Cocktail de fruits au sirop allégé Pâtisserie	1.3.5.6.7.8

Vendredi 01/05/2026		Allergènes	Produits égalim		Végétarien	
<h1>Férialé</h1>				Produit fermier		Bio
				Haute Valeur Environnementale (HVE)		Indication géographique Protégée (IGP)
				Spécialité Traditionnelle Garantie (STG)		Appellation d'Origine Protégée (AOP)
				Bleu Blanc Cœur (BBC)		Label rouge
				Pêche durable (MSC)		Commerce équitable
				Appellation d'Origine Contrôlée (AOC)		Viande Bovine Française (VBF)
				Produit local		Fait maison
		<p>Allergènes majeurs ou traces /1 Gluten / 2 Crustacés / 3 Œufs / 4 Poisson / 5 Arachide / 6 Soja / 7 Lait / 8 Fruits à coque / 9 Céleri / 10 Moutarde / 11 Graines de sésame / 12 Anhydrides sulfureux et sulfites / 13 Lupin / 14 Mollusque</p> <p>Le salad'bar est composé de crudités, salade composée dite végétarienne ou salade protidique (féculents) Les menus sont susceptibles d'être modifiés selon arrivage et disponibilité.</p>				

Le proviseur
P. Colmant

L'intendante
Le Destinataire
02590 CIGNES

Chef de cuisine
M. Ragueneau



L'infirmière
N. Dubois

