



MENUS CENTRE MESSELAN

10 au 14 Août 2026

lundi, 10 août	mardi, 11 août	mercredi, 12 août	jeudi, 13 août	vendredi, 14 août
Déjeuner	Pique-Nique	Déjeuner	Déjeuner	Déjeuner
Salade de tomate ^{9,14} Poisson pané ^{5,11} Frites Flan nappé caramel ⁶	Sandwich club œuf mimosa ^{5,6,9,10} Tuc ^{5,10,14} Babybel ⁶ Poire	Melon jaune Poulet rôti sauce moutarde ^{5,6,9,14} SV : Filet de hoki sauce moutarde ^{6,9,11,14} Céréales méditerranéennes ⁵ Brie ⁶ Purée pomme kiwi	Salade de maïs et mimolette ^{6,9,14} Emincé de bœuf sauce colombo ^{2,5,6} SV : Omelette ¹⁰ Carottes ⁶ / Banane	Salade verte ^{9,14} Tortellonis ricotta épinards ^{5,6,10} Kiri ⁶ Tarte aux myrtilles ^{5,6,10}
Pain précuit ⁵		Pain précuit ⁵	Pain précuit ⁵	Pain précuit ⁵
Goûters				
Pik et croq ^{5,6} Pêche blanche	Tronche de cake ^{4,5,10,13} Purée orange mangue gourde	Moelleux nature ^{5,6,10} Nectarine jaune	BN fraise ^{5,6} Yaourt à boire vanille ⁶	Mini cake framboise ^{5,10} Prune rouge
Dîner	BBQ	Dîner	Dîner	
Salade de riz ^{9,14} Steak haché de veau au jus (Origine UE) ^{2,5,6} SV : Palet végétal au jus estragon ^{5,6,14} Petits pois ⁶ Coulommiers ⁶ Prunes	Concombre batonnets Saucisse de dinde (Origine UE) ^{6,9} SV : Saucisse VG ⁵ Pomme de terre en robe des champs ⁶ Yaourt nature + sucre ⁶ Mister freeze	Crêpe fromage ^{5,6,10} Galette blé et pois à l'italienne au jus ^{5,6} Haricots verts Petits suisse aux fruits ⁶ Nectarine jaune	Radis beurre ⁶ Filet de lieu sauce aurore ^{6,11} Riz Fromage frais nature + sucre ⁶ Compote liégeoise ⁶	
Pain précuit ⁵	Pain précuit ⁵	Pain précuit ⁵	Pain précuit ⁵	

Les **allergènes présents**, selon les données fournisseurs, sont numérotés de **1 à 14**.
Les 14 allergènes peuvent être présents à l'état de trace pour l'intégralité du menu

Conformément au règlement n°1169 / 2011,
nos menus sont susceptibles de contenir
les 14 allergènes à déclaration obligatoire.

ATTENTION : Les menus peuvent être modifiés
selon les approvisionnements.

La présence de fève dans une composante sera
indiquée par la lettre F à la suite des allergènes

1 Arachide
2 Céleri
3 Crustacés
4 Fruits à coque
5 Gluten
6 Lait
7 Lupin

8 Mollusque
9 Moutarde
10 Œufs
11 Poisson
12 Sésame
13 Soja
14 Anhydride sulfureux /sulfites

BBQ Barbecue

SV Sans viande



Menu végétarien

Pêche durable

Viandes françaises

Œufs français

Label rouge

Agriculture biologique

Appellation d'Origine Protégée (AOP)

Haute valeur environnementale

Certification environnementale niv 2

