



CHÂTENAY-MALABRY

## INFORMATION ALLERGENES

<b>LUNDI 1er JUIN 2026 -</b>		
	<b>PLAT</b>	<b>ALLERGENES</b>
Entrée	Coleslaw	<b>Moutarde</b> <b>Lait (av. lactose)</b> <b>Oeuf</b>
Plat	Boulgour BIO	<b>Céréales (av. gluten)</b>
Dessert	Pyrénées	<b>Lait (av. lactose)</b>
Gouter	Yaourt à boire	<b>Lait (av. lactose)</b>
	Pain	<b>Céréales (av. gluten)</b>

<b>MARDI 02 JUIN 2026 -</b>		
	<b>PLAT</b>	<b>ALLERGENES</b>
Entrée	Salade de pâtes	<b>Moutarde</b> <b>Céréales (av. gluten)</b>
Plat	Steak fromager	<b>Céréales (av. gluten)</b> <b>Lait (av. lactose)</b>
Dessert	Brie de Melun	<b>Lait (av. lactose)</b>
Gouter	Fromage	<b>Lait (av. lactose)</b>
	Pain	<b>Céréales (av. gluten)</b>

<b>MERCREDI 03 JUIN 2026 -</b>		
	<b>PLAT</b>	<b>ALLERGENES</b>
Plat	Tomate et basilic	<b>Moutarde</b>
Plat	Purée BIO	<b>Lait (av. lactose)</b>
Dessert	Comté	<b>Lait (av. lactose)</b>
	Dessert lacté BIO	<b>Lait (av. lactose)</b>
Gouter	Gateau maison	<b>Lait (av. lactose)</b> <b>Céréales (av. gluten)</b>
	lait fraise	<b>Lait (av. lactose)</b>

**JEUDI 04 JUIN 2026 -**

	<b>PLAT</b>	<b>ALLERGÈNES</b>
Entrée	Salade de blé aux légumes de la ferme Volterre	<b>Moutarde</b> Céréales (av. gluten)
Plat	Gratin d'aubergines	<b>Lait</b> (av. lactose)
Dessert	Yaourt BIO	<b>Lait</b> (av. lactose)
Gouter	Fromage	<b>Lait</b> (av. lactose)
	Pain	<b>Céréales</b> (av. gluten)

 **VENDREDI 05 JUIN 2026 -**

	<b>PLAT</b>	<b>ALLERGÈNES</b>
Entrée	Radis beurre	<b>Lait</b> (av. lactose)
Plat	Filet de poisson frais sauce crème	<b>Lait</b> (av. lactose) Poisson Œuf
Dessert	Yaourt nature BIO	<b>Lait</b> (av. lactose)
Gouter	Fromage	<b>Lait</b> (av. lactose)
	Pain	<b>Céréales</b> (av. gluten)



## INFORMATION ALLERGENES

LUNDI 08 Juin 2026 -		
	PLAT	ALLERGENES
Entrée	Comcombre nordique	Lait (av. lactose)
Plat	Pomme de terre	Lait (av. lactose)
Dessert	Comté	Lait (av. lactose)
Gouter	Lait	Lait (av. lactose)
	Brioche	Céréales (av. gluten)

MARDI 09 Juin 2026 -		
	PLAT	ALLERGENES
Entrée	Tomate et basilic	Moutarde
Plat	Poisson meunière MSC Sce tomate	Poisson Céréales (av. gluten)
	Riz aux petits legumes de la ferme Volterre	Celeri
Dessert	Fromage blanc BIO	Lait (av. lactose)
Gouter	Fromage	Lait (av. lactose)
	Pain	Céréales (av. gluten)

MERCREDI 10 Juin 2026 -		
	PLAT	ALLERGENES
Entrée	Salade de pâtes	Moutarde Lait (av. lactose) Céréales (av. gluten)
Plat	Cote de porc charcutière	Moutarde
	Chou fleur BIO	Lait (av. lactose)
Dessert	Fromage à tartiner BIO	Lait (av. lactose)
Gouter	Yaourt	Lait (av. lactose)
	Pain	Céréales (av. gluten)

JEUDI 11 Juin 2026 -		
	PLAT	ALLERGENES
Entrée	Carottes à l'orange	Moutarde
Plat	Haricots plats	Lait (av. lactose)
	Omelette BIO	Lait (av. lactose) Œuf
Dessert	Eclair au chocolat	Lait (av. lactose) Céréales (av. gluten)
	Carré frais BIO	Lait (av. lactose)
Gouter	Fromage	Lait (av. lactose)
	Pain	Céréales (av. gluten)

VENDREDI 12 Juin 2026 -		
	PLAT	ALLERGENES
Entrée	Salade de lentilles	Moutarde
Plat	Carbonnade de bœuf LR	Lait (av. lactose) Céréales (av. gluten)
	Brocolis BIO à l'ail	Lait (av. lactose)
Dessert	Edam	Lait (av. lactose)
Gouter	Lait	Lait (av. lactose)
	Biscuit	Céréales (av. gluten) Lait (av. lactose)



## INFORMATION ALLERGENES

LUNDI 15 JUIN 2026 -		
	PLAT	ALLERGÈNES
Entrée	Salade de tomate et basilic	<b>Moutarde</b>
Plat	Printanière de légumes	<b>Lait</b> (av. lactose) <b>Céréales</b> (av. gluten)
Dessert	Crème dessert BIO	<b>Lait</b> (av. lactose)
	Gouda	<b>Lait</b> (av. lactose)
Gouter	Yaourt à boire	<b>Lait</b> (av. lactose)
	Brioche	<b>Céréales</b> (av. gluten) <b>Lait</b> (av. lactose)

MARDI 16 Juin 2026 -		
	PLAT	ALLERGÈNES
Entrée	Betterave et pommes	<b>Moutarde</b>
Plat	Sauté de veau LR marengo	<b>Lait</b> (av. lactose) Céréales (av. gluten) Œuf
Dessert	Camembert	<b>Lait</b> (av. lactose)
Gouter	Lait	<b>Lait</b> (av. lactose)
	Biscuit	<b>Céréales</b> (av. gluten)

MERCREDI 17 Juin 2026 -		
	PLAT	ALLERGÈNES
Entrée	Salade de riz	<b>Moutarde</b>
Plat	Ratatouille	<b>Lait</b> (av. lactose)
Dessert	Yaourt aromatisé BIO	<b>Lait</b> (av. lactose)
Gouter	Fromage	<b>Lait</b> (av. lactose)
	Pain	<b>Céréales</b> (av. gluten)

JEUDI 18 Juin 2026 -		
	PLAT	ALLERGÈNES
Plat	Brandade de poisson MSC	<b>Lait</b> (av. lactose) Poisson
Dessert	Mimolette	<b>Lait</b> (av. lactose)
Gouter	Yaourt	<b>Lait</b> (av. lactose)
	Gateau maison	<b>Céréales</b> (av. gluten) <b>Lait</b> (av. lactose)

VENDREDI 19 Juin 2026 -		
	PLAT	ALLERGÈNES
	SANDWICH - DEJEUNER ÉTÉ	



CHÂTENAY-MALABRY

## INFORMATION ALLERGENES

LUNDI 22 Juin 2026 -		
	PLAT	ALLERGENES
Plat	Poisson MSC sce curry	<b>Céréales</b> (av. gluten) Poisson Lait (av. lactose)
Dessert	Fromage blanc	<b>Lait</b> (av. lactose)
Gouter	Fromage	<b>Lait</b> (av. lactose)
	Pain	<b>Céréales</b> (av. gluten)

MARDI 23 Juin 2026 -		
	PLAT	ALLERGENES
Entrée	Salade de pomme de terre	<b>Moutarde</b>
Plat	Salade verte BIO	<b>Moutarde</b>
	Tarte aux tomates	<b>Lait</b> (av. lactose) <b>Céréales</b> (av. gluten)
Dessert	Chèvre	<b>Lait</b> (av. lactose)
Gouter	Yaourt	<b>Lait</b> (av. lactose)
	Pain	Céréales (av. gluten)

MERCREDI 24 Juin 2026 -		
	PLAT	ALLERGENES
Entrée	Tomate et maïs	<b>Moutarde</b>
Plat	Travers de porc sce barbecue	<b>Lait</b> (av. lactose)
Dessert	Pyrénées	<b>Lait</b> (av. lactose)
Gouter	Lait	<b>Lait</b> (av. lactose)
	Biscuit	<b>Céréales</b> (av. gluten)

JEUDI 25 Juin 2026 -		
	PLAT	ALLERGENES
Entrée	Taboulé	<b>Moutarde</b> <b>Céréales</b> (av. gluten)
Plat	Sauté de bœuf LR au paprika	<b>Lait</b> (av. lactose) Céréales (av. gluten) Œuf
	Courgette braisées au thym	<b>Lait</b> (av. lactose)
Dessert	Fromage à tartiner BIO	<b>Lait</b> (av. lactose)
Gouter	Fromage	<b>Lait</b> (av. lactose)
	Pain	<b>Céréales</b> (av. gluten)

VENDREDI 26 Juin 2026 -		
	PLAT	ALLERGENES
Entrée	Pizza au fromage	<b>Lait</b> (av. lactose) <b>Céréales</b> (av. gluten)
Plat	Flan légumes	<b>Lait</b> (av. lactose) Œuf
	Salade verte BIO	<b>Moutarde</b>
Dessert	Fromage BIO	<b>Lait</b> (av. lactose)
Gouter	Fromage	<b>Lait</b> (av. lactose)
	Pain	<b>Céréales</b> (av. gluten)



## INFORMATION ALLERGENES

### LUNDI 29 Juin 2026 -

	PLAT	ALLERGENES
Plat	Omelette au rapé	<b>Lait</b> (av. lactose)
Dessert	Gruyère	<b>Lait</b> (av. lactose) Œuf
Gouter	Fromage	<b>Lait</b> (av. lactose)
	Pain	Céréales (av. gluten)

### MARDI 30 Juin 2026 -

	PLAT	ALLERGENES
Entrée	Salade de riz	<b>Moutarde</b>
Plat	Epinard à la crème	<b>Lait</b> (av. lactose)
	Escalope de dinde	<b>Lait</b> (av. lactose)
Dessert	Dessert lacté BIO	<b>Lait</b> (av. lactose)
	Kiri	<b>Lait</b> (av. lactose)
Gouter	Fromage	<b>Lait</b> (av. lactose)
	Pain	Céréales (av. gluten)

### MERCREDI 1er Juillet 2026 -

	PLAT	ALLERGENES
Entrée	Concombre nordique	<b>Lait</b> (av. lactose)
Dessert	St Paulin	<b>Lait</b> (av. lactose)
Gouter	Lait	<b>Lait</b> (av. lactose)
	Biscuit	<b>Céréales</b> (av. gluten)

### JEUDI 02 Juillet 2026 -

	PLAT	ALLERGENES
Entrée	Tomate et olive	<b>Moutarde</b>
Plat	Filet de poisson frais	<b>Lait</b> (av. lactose) Poisson Oeuf
	Courgettes sautées	<b>Lait</b> (av. lactose)
Dessert	Eclair au chocolat	<b>Lait</b> (av. lactose) Céréales (av. gluten)
	Carré de l'est	<b>Lait</b> (av. lactose)
Gouter	Yaourt	<b>Lait</b> (av. lactose)
	Brioche	<b>Céréales</b> (av. gluten)

### VENDREDI 03 Juillet 2026 -

	PLAT	ALLERGENES
Entrée	Haricots verts à l'echalote	<b>Moutarde</b>
Plat	Sauté de veau LR	<b>Lait</b> (av. lactose) Céréales (av. gluten) Œuf
Dessert	Yaourt nature BIO	<b>Lait</b> (av. lactose) Céréales (av. gluten)
Gouter	Fromage	<b>Lait</b> (av. lactose)
	Pain	<b>Céréales</b> (av. gluten)