

ECOLE ST CLAIR
Le 27/04/2026

Plats	Ingrédients	Allergènes
Bournette du Vercors (régional)	Tomme	Lait
Carottes râpées Bio	Carotte	
Dahl de lentilles Bio	Lentille verte, Tomate, Lait de coco, Huile, Farine de blé, Oignon, Lentille corail, Brunoise de légumes	Céleri, Gluten
Liégeois chocolat	Liégeois	Lait, Soja
Riz de Camargue IGP	Oignon, Sel fin, Huile, Riz de Camargue	
Vinaigrette aux agrumes	Sel fin, Moutarde, Vinaigre de vin, Concentré de fruit, Huile, Eau, Jus de fruits	Moutarde, Sulfites

ECOLE ST CLAIR
Le 28/04/2026

Plats	Ingrédients	Allergènes
Omelette du chef (MEA)	Oeuf liquide entier, Sel fin, Poivre blanc, Lait de vache	Lait, Oeufs
Petits pois CE2	Oignon, Petit pois, Sel fin, Huile, Eau	
Pomme Bio	Pomme	
Rôti de dinde	Rôti filet de dinde	
Sauce au jus	Sel fin, Farine de blé, Bouillon de volaille, Fond brun, Huile, Eau	Céleri, Gluten
Taboulé (semoule Bio) Estival	Concombre, Menthe, Semoule de blé, Concentré de fruit, Huile, Tomate, Poivron mélange, Eau	Gluten, Sulfites
Yaourt arôme fruits exotiques lait de la ferme des Ayguees	Yaourt aromatisé	Lait

ECOLE ST CLAIR
Le 30/04/2026

Plats	Ingrédients	Allergènes
Banane Bio	Banane	
Brandade de colin MSC	Ail, Persil, Sel fin, Échalote, Chapelure, Fumet de poisson, Tomate, Oignon, Colin d'Alaska, Purée PDT flocon, Eau	Gluten, Lait, Poissons, Sulfites
Edam Bio	Edam	Lait
Salade verte	Salade et mélange de salade	
Vinaigrette à l'ail	Ail, Sel fin, Moutarde, Vinaigre de vin, Huile, Eau	Moutarde, Sulfites