

ECOLE ST PRIEST
Le 20/04/2026

Plats	Ingrédients	Allergènes
, maïs	Maïs	
, poivrons	Poivron rouge	
Brocolis persillés	Sel fin, Persil, Oignon, Brocoli, Eau, Huile	
Emincé de cuisse de poulet	Emincé de poulet	Lait
Filet de colin d'Alaska MSC	Colin d'Alaska	Poissons
Kiwi Bio	Kiwi	
Pépinettes	Huile, Sel fin, Pépinettes	Gluten
Sauce provençale	Ail, Tomate, Tomate, Ratatouille , Oignon, Sel fin, Farine de blé, Bouillon de volaille, Huile, Eau	Céleri, Gluten
Sauce provençale	Ail, Tomate, Tomate, Ratatouille , Oignon, Sel fin, Farine de blé, Fumet de poisson, Huile, Eau	Gluten, Poissons
Vache qui rit Bio	Crème de fromage	Lait
Vinaigrette	Huile, Sel fin, Moutarde, Vinaigre de vin, Eau	Moutarde, Sulfites

ECOLE ST PRIEST
Le 21/04/2026

Plats	Ingrédients	Allergènes
Beignet de calamars à la romaine	Beignet de calamars	Gluten, Mollusques, Poissons
Crème dessert vanille HVE au lait de la ferme Chambon	Crème dessert	Lait
Saint Nectaire AOP	Saint Nectaire	Lait
Salade de blé arlequin	Tomate, Maïs, Poivron mélange, Sel fin, Grains de blé, Huile, Eau	Gluten
Vinaigrette	Huile, Sel fin, Moutarde, Vinaigre de vin, Eau	Moutarde, Sulfites
Épinards à la Béchamel	Huile, Farine de blé, Eau, Lait en poudre, Sel fin, Muscade, Epinard	Gluten, Lait

ECOLE ST PRIEST
Le 23/04/2026

Plats	Ingrédients	Allergènes
Allumettes de porc façon carbonara	Crème fraîche, Champignon de Paris, Muscade, Lardons fumés, Farine de blé, Huile, Eau, Lait en poudre	Gluten, Lait
Céleri râpé	Vinaigre de vin, Céleri	Céleri, Sulfites
Gâteau du chef aux pralines roses	Farine de blé, Sucre semoule, Oeuf liquide entier, Levure chimique/Bicarbonate, Huile, Fromage blanc, Praline et praliné	Fruits à coques, Gluten, Lait, Oeufs, Sulfites
Macaronis Bio	Sel fin, Macaronis, Huile	Gluten

Plats	Ingrédients	Allergènes
Poisson MSC façon carbonara	Crème fraîche, Champignon de Paris, Muscade, Fumet de poisson, Colin d'Alaska, Farine de blé, Huile, Lait en poudre, Eau	Gluten, Lait, Poissons
Vinaigrette au fromage blanc et ciboulette	Fromage blanc, Sel fin, Moutarde, Vinaigre de vin, Huile, Ciboulette, Eau	Lait, Moutarde, Sulfites
Yaourt nature Bio du GAEC de la Grange	Yaourt nature	Lait

ECOLE ST PRIEST
Le 24/04/2026

Plats	Ingrédients	Allergènes
, beurre	Beurre doux	Lait
Curry doux de carottes et pois chiche	Ail, Sel fin, Farine de blé, Huile, Oignon, Tomate, Carotte, Pois chiche, Curry	Gluten, Moutarde, Sulfites
Orange Bio	Orange	
Radis rose	Radis	
Semoule Bio	Sel fin, Semoule de blé, Huile, Eau	Gluten
Suisse sucré	Fromage blanc	Lait