

**ECOLE ST JULIEN EN ST ALBAN**  
**Le 01/09/2025**

Plats	Ingrédients	Allergènes
Haricots verts Bio persillés	Haricot vert, Persil, Sel fin, Oignon, Huile, Eau	
Le rond HVE de la ferme des Ayguees (régional)	Fromage	Lait
Melon	Melon	
Quenelle nature (régional)	Quenelle	Gluten, Oeufs
Salade de blé arlequin	Tomate, Maïs, Poivron mélange, Sel fin, Grains de blé, Huile, Eau	Gluten
Sauce tomate	Ail, Tomate, Oignon, Sucre semoule, Huile, Farine de blé, Sel fin, Eau, Tomate	Gluten
Vinaigrette au basilic	Basilic, Sel fin, Moutarde, Vinaigre de vin, Huile, Eau	Moutarde, Sulfites

**ECOLE ST JULIEN EN ST ALBAN**  
**Le 02/09/2025**

Plats	Ingrédients	Allergènes
Carottes Bio râpées	Carotte	
Crème dessert vanille HVE au lait de la ferme Chambon	Crème dessert	Lait
Emincé de cuisse de poulet	Emincé de poulet	Lait
Pavé de merlu MSC	Merlu	Poissons
Sauce espagnole	Sel fin, Bouillon de volaille, Curry, Jus de veau, Farine de blé, Huile, Tomate, Poivron vert, Oignon, Eau	Céleri, Gluten
Sauce espagnole	Sel fin, Fumet de poisson, Curry, Farine de blé, Huile, Tomate, Poivron vert, Oignon, Eau	Gluten, Poissons
Semoule Bio	Sel fin, Semoule de blé, Huile, Eau	Gluten
Tomme noire IGP	Tomme	Lait
Vinaigrette à l'orange	Sel fin, Moutarde, Vinaigre de vin, Concentré de fruit, Huile, Eau	Moutarde, Sulfites

**ECOLE ST JULIEN EN ST ALBAN**  
**Le 04/09/2025**

Plats	Ingrédients	Allergènes
Abricot	Abricot	
Coquillettes Bio	Sel fin, Huile, Coquillettes	Gluten
Filet de colin d'Alaska MSC	Colin d'Alaska	Poissons
Oeuf dur	Oeuf dur	Oeufs
Pâté de campagne issu de porc Label Rouge	Pâté de campagne	

