

MENUS DU 14 AU 20 OCTOBRE 2024

	ARACHIDES	CELERI	CRUSTACES	FRUITS A COQUE	GLUTEN	LAIT	LUPIN	MOLLUSQUE	MOUTARDE	ŒUF	POISSON	SESAME	SOJA	SULFITES
Entrées														
Chou chinois sauce sucrée					○	○			☒	○			☒	
Soupe à l'ail						☒								
Coleslow						☒				☒				
Salade Tunisienne (cube de concombre/poivrons/pomme...)														
Œuf de dragon mayonnaise						☒				☒				
Plats	ARACHIDES	CELERI	CRUSTACES	FRUITS A COQUE	GLUTEN	LAIT	LUPIN	MOLLUSQUE	MOUTARDE	ŒUF	POISSON	SESAME	SOJA	SULFITES
Samoussa et nems de légumes		○	○	○	☒	○			○	☒	○	○	☒	
Riz BIO cantonais						○				☒				
Cassoulet														
Cassoulet à la saucisse végétale		○		○	○				○			○	○	
Fish and chips with sauce British					☒	○				○	☒		○	
Potatoes														
Tajine d'agneau avec sa semoule BIO					☒									
Tajine aux légumes														
Araignée de porc					☒									
Boulettes végétales		○			☒	○				○	○		○	
Purée de Potimarron ensorcelée						☒								
Fromage et Desserts	ARACHIDES	CELERI	CRUSTACES	FRUITS A COQUE	GLUTEN	LAIT	LUPIN	MOLLUSQUE	MOUTARDE	ŒUF	POISSON	SESAME	SOJA	SULFITES
Crème dessert à la vanille						☒								
Raisin														
Monts de Lacaune				○		☒			○	☒				
Compote pomme/fraise														
Petit suisse aux fruits						☒								
Ananas														
Yaourt nature sucré						☒								
Banane Bio														
Gouda à la coupe						☒								
Pomme de la belle au bois dormant														

☒	Allergène présent
○	Trace éventuelle présente