

MENUS DU 4 AU 10 NOVEMBRE 2024

	ARACHIDES	CELERI	CRUSTACES	FRUITS A COQUE	GLUTEN	LAIT	LUPIN	MOLLUSQUE	MOUTARDE	ŒUF	POISSON	SESAME	SOJA	SULFITES
Entrées														
Salade de la ferme					○	○			☒	○			○	
Carottes râpées BIO														
Salade de riz BIO à la provençale						☒			☒					
Pâté de campagne													☒	
Salade de betterave														
Radis et son petit beurre														
Plats	ARACHIDES	CELERI	CRUSTACES	FRUITS A COQUE	GLUTEN	LAIT	LUPIN	MOLLUSQUE	MOUTARDE	ŒUF	POISSON	SESAME	SOJA	SULFITES
Aiguillette de poulet à la crème et à la moutarde					☒	☒			☒					
Crêpe aux champignons				○	☒	☒				☒			○	
Coquillettes BIO						☒								
Doigt de calamar			○		☒	○		☒		○	○			
Blé Bio à la tomate					☒									
Epinards à la florentine					☒	☒				☒				
Sauté de porc au caramel					☒									
Boulettes tomate/basilic		○			○	○		○		○	○		☒	
Poêlée haricots vert et pomme de terre														
Hachis parmentier au bœuf					☒	☒								
Hachis parmentier à l'égréné de seitan		○		○	☒	☒				○		○	☒	
Fromage et Desserts	ARACHIDES	CELERI	CRUSTACES	FRUITS A COQUE	GLUTEN	LAIT	LUPIN	MOLLUSQUE	MOUTARDE	ŒUF	POISSON	SESAME	SOJA	SULFITES
Crème dessert à la vanille						☒								
Banane BIO														
Gouda à la coupe						☒								
Compote pomme/fraise														
Petit suisse aux fruits						☒								
Clémentine Bio														
Yaourt nature sucré BIO						☒								
Pomme														
Camembert BIO à la coupe						☒								
Poire														

☒	Allergène présent
○	Trace éventuelle présente