

MENUS DU 13 AU 19 JANVIER 2025

	ARACHIDES	CELERI	CRUSTACES	FRUITS A COQUE	GLUTEN	LAIT	LUPIN	MOLLUSQUE	MOUTARDE	ŒUF	POISSON	SESAME	SOJA	SULFITES
Entrées														
Macédoine de légumes					○	☒				☒				
Salade de perles					○	☒				☒				
Salade verte aux croûtons					☒									
Soupe de butternut BIO														
Carottes Bio râpées														
Plats	ARACHIDES	CELERI	CRUSTACES	FRUITS A COQUE	GLUTEN	LAIT	LUPIN	MOLLUSQUE	MOUTARDE	ŒUF	POISSON	SESAME	SOJA	SULFITES
Fresinat de porc						☒								
Pomme de terre à l'égréné de seitan		○		○	☒	○				○		○	☒	

Omelette fraîche						○				☒				
Gratin de chou-fleur					☒	☒								
Saucisse de toulouse														
Chipolatas végétarienne		○		○	○				○			○	○	
Purée de brocolis au kiri						☒								
Hachis parmentier		☒			☒	☒								
Hachis parmentier Végétarien		☒			☒	☒								
Marmitte du pêcheur			☒	○	☒			☒			☒			
Riz Bio					☒									
Fromage et Desserts	ARACHIDES	CELERI	CRUSTACES	FRUITS A COQUE	GLUTEN	LAIT	LUPIN	MOLLUSQUE	MOUTARDE	ŒUF	POISSON	SESAME	SOJA	SULFITES
Camembert à la coupe						☒								
Clémentine Bio														
Yaourt nature sucré Bio						☒								
pêche au sirop														
Liégeois au chocolat						☒							☒	
Madeleine BIO				○	☒	○				☒			○	
Crème dessert à la vanille						☒								
Pomme HVE														
Gouda à la coupe						☒								
Compote de fruit														

☒	Allergène présent
○	Trace éventuelle présente