

MENUS DU 10 AU 16 FEVRIER 2025

	ARACHIDES	CELERI	CRUSTACES	FRUITS A COQUE	GLUTEN	LAIT	LUPIN	MOLLUSQUE	MOUTARDE	ŒUF	POISSON	SESAME	SOJA	SULFITES
Entrées														
Carottes BIO râpées														
Salade Mexicaine aux haricots rouges Bio					○	○			☒	○				
Salade composée (jambon de bayonne, salade verte, cube de fromage et olives noires)						☒								
Salade composée (salade verte, cube de fromage et olives noires)						☒								
Soupe aux légumes variés BIO														
Salade de blé BIO au thon					☒	☒			○	☒	☒			
Plats														
Dos de colin sauce au citron					☒	☒					☒			
Lentilles BIO					☒									
Galopin de veau au jus					○	○				○			☒	
Pané au fromage		○	○	○	☒	☒		○	○	☒	○	○	○	
Gratin de chou-fleur					☒	☒								
Poulet Basquaise					☒									
Boulette au soja sauce basquaise		○			☒	○		○		○	○		☒	
Riz Bio					○								○	
Lasagne ricotta épinard		○	○	○	☒	☒		○	○	☒	○	○	○	
Blanquette de dinde					☒	☒								
Tortilla										☒				
Haricot beurre														
Fromage et Desserts														
Gouda à la coupe						☒								
Pomme														
Yaourt nature sucré BIO						☒								
Banane Bio														
Crème Anglaise						☒				☒				
Gâteau Basque				☒	☒	☒				☒			○	
Emmental BIO à la coupe						☒								
Kiwi du Tarn														
Tomme blanche à la coupe						☒								
Cake à partager au citron				○	☒	☒				☒				



Allergène présent



Trace éventuelle présente