

MENUS DU 30 MARS AU 5 AVRIL 2026														
	ARACHIDES	CELERI	CRUSTACES	FRUITS A COQUE	GLUTEN	LAIT	LUPIN	MOLLUSQUE	MOUTARDE	ŒUF	POISSON	SESAME	SOJA	SULFITES
Entrées														
Salade verte et ses petits croûtons				○	☒							○	○	
Salade de perles au thon					☒	○			☒		☒			
Coleslaw à la carotte Bio					○	☒				☒				
Œuf dur mayonnaise									☒	☒				
Betteraves														
Plats	ARACHIDES	CELERI	CRUSTACES	FRUITS A COQUE	GLUTEN	LAIT	LUPIN	MOLLUSQUE	MOUTARDE	ŒUF	POISSON	SESAME	SOJA	SULFITES
Dahl de lentilles Bio														
Coquillettes Bio					☒									
Saucisse de Toulouse														
Saucisse végétale					☒				☒				☒	
Haricots verts														
Lasagne de bœuf		○	○	○	☒	☒		○	○	☒	○	○	☒	
Lasagne de légumes					☒	☒			○	☒			○	
Aiguillettes de poulet à la crème					☒	☒								
Emincé végétal									○					
Riz Bio Bleu					○								○	
Fingers de calamar et citron frais					☒	○		☒		○	○			
Carottes Bio persillées														
Fromage et Desserts	ARACHIDES	CELERI	CRUSTACES	FRUITS A COQUE	GLUTEN	LAIT	LUPIN	MOLLUSQUE	MOUTARDE	ŒUF	POISSON	SESAME	SOJA	SULFITES
Flan caramel						☒								
Madeleine Bio				○	☒	○				☒				
Yaourt nature sucré BIO						☒								
Pomme														
Brie BIO à la coupe						☒								
Compote à la framboise						☒								
Bleu d'Auvergne														
Banane Bio														
Œufs en chocolat	○			☒	○	☒				○		○	☒	
Clémentine														

☒	Allergène présent
○	Trace éventuelle présente