

MENUS DU 28 SEPTEMBRE AU 4 OCTOBRE 2026														
	ARACHIDES	CELERI	CRUSTACES	FRUITS A COQUE	GLUTEN	LAIT	LUPIN	MOLLUSQUE	MOUTARDE	ŒUF	POISSON	SESAME	SOJA	SULFITES
Entrées														
Melon														
Radis/ beurre						☒								
Salade de pomme de terre					○	☒				☒	☒			
Salade de mini farfalle					☒				☒					
Salade verte														
Plats	ARACHIDES	CELERI	CRUSTACES	FRUITS A COQUE	GLUTEN	LAIT	LUPIN	MOLLUSQUE	MOUTARDE	ŒUF	POISSON	SESAME	SOJA	SULFITES
Sauté de porc au caramel					☒									
Egrené de pois Bio au caramel					☒									
Coquillettes Bio					☒	☒								
Brandade de morue		○	○	○	☒	☒		○	○	☒	☒	○	○	
Galopin de veau					☒	○							☒	
Assortiment de boulettes végétales				○	☒				○					
Chou-fleur béchamel					☒	☒								
Rôti de dinde en sauce					☒	☒								
Crêpe au fromage					☒	☒			○	☒	○			
Haricots verts Bio														
Couscous végétarien					☒									
Semoule Bio					☒									
Fromage et Desserts	ARACHIDES	CELERI	CRUSTACES	FRUITS A COQUE	GLUTEN	LAIT	LUPIN	MOLLUSQUE	MOUTARDE	ŒUF	POISSON	SESAME	SOJA	SULFITES
Tomme blanche à la coupe						☒								
Compote de pêche														
Flan chocolat						☒								
Biscuit Bio				☒	☒	○			○			○	○	
Crème à la vanille						☒								
Banane Bio														
Edam à la coupe						☒								
Fruit de saison														
Montcadi à la coupe						☒								
Abricot au sirop														

☒

Allergène présent

○

Trace éventuelle présente